

# Temperaturas críticas

para Alimentos Potencialmente Peligrosos [APP (TCS)]

165°F / 74°C

- Recalentamiento de la APLICACIÓN (TCS) hecha en site para mantener caliente
- Aves de corral
- Alimentos rellenos

155°F / 68°C

- Carnes tiernas / inyectadas y molidas
- Huevos de cáscara crudos para la celebración caliente

145°F / 63°C

- Carne y cerdo de músculo entero \*
  - Pescado y Marisco
  - Huevos de cáscara crudos para servicio inmediato
- \*El asado se puede cocinar a 130 ° F / 54.4 ° C

135°F / 57°C

- Frutas, verduras y granos cocinados para mantener caliente
- Aplicación de recalentamiento o fabricación (TCS)
- Tenencia caliente

**DANGER ZONE!**

- Entre 41 ° F / 5 ° C y 135 ° F / 57 ° C

41°F / 5°C (o inferior)

- Mantener frío
- La comida congelada debe mantenerse congelada

NORTHERN NEVADA

**Public Health**

Serving Reno, Sparks & Washoe County

