

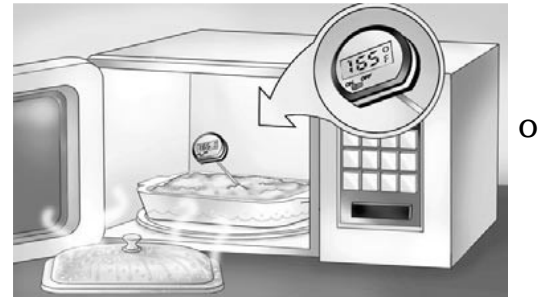
# RECALENTAR

Sección del Código: 3-403.11 Recalentamiento

## ¿Por qué es importante el recalentamiento adecuado?

El recalentamiento completo de los alimentos es necesario para matar los microorganismos que causan enfermedades que pueden introducirse en los alimentos a través del proceso de enfriamiento el manejo inadecuado de los alimentos.

Los microorganismos se multiplican rápidamente en la zona de temperatura de peligro (41°F-135°F)



## Recalentamiento adecuado

Recaliente rápidamente los alimentos controlados por tiempo/temperatura para seguridad de los alimentos (TCS) que han sido cocinados y luego refrigerados a al menos **165°F durante 15 segundos** antes de servirlos o colocarlos en una unidad de mantenimiento en caliente.

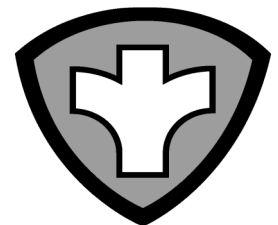
Recaliente los alimentos rápidamente a **165°F en 2 horas**.

Cuando use un microondas para recalentar los alimentos controlados por tiempo/temperatura para seguridad de los alimentos (TCS), cubra los alimentos, rótelos y revuélvalos mientras los calienta, vuelva a calentarlos al menos a 165°F y deje que los alimentos reposen, tapados, durante al menos 2 minutos después del recalentamiento.

Recaliente los alimentos listos para comer tomados de un recipiente sellado herméticamente procesado comercialmente al menos a 135°F para mantenerlos calientes.

Las porciones sin cortar de roast beef pueden recalentarse utilizando un horno y los parámetros tiempo y temperatura especificadas en las Secciones 3-401.11 (B) del código de alimentos.

**Nunca recaliente los alimentos controlados por el tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos en una mesa de vapor, olla de cocción lenta, baño maría, calentador u otro dispositivo para mantener caliente.**



**Public Health**  
Prevent. Promote. Protect.

**Peoria City/County  
Health Department**

Environmental Health  
2116 N Sheridan Rd.

Peoria, IL 61604

(309) 679-6161

[Environmentalhealth@peoriacounty.org](mailto:Environmentalhealth@peoriacounty.org)