

# TEMPERATURAS DE COCINAR Y LA ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA

## Código Sección 3-4 Subpartes 3-401, 3-501.19

- **Los alimentos de control de temperatura de tiempo para seguridad (TCS)** deben cocinarse y mantenerse calientes a una cierta temperatura para matar patógenos durante el proceso de cocción y para evitar el crecimiento de formadores de esporas que no se destruyen al cocinar.
- Siga la tabla a la derecha para asegurarse de que los alimentos enumerados alcancen las temperaturas finales de cocción adecuadas y mantenga estos artículos a 135 F o más en una unidad de almacenamiento en caliente aprobada si no se sirve para servicio inmediato.
- Los artículos TCS que se mantienen fríos deben almacenarse bajo refrigeración de al menos 41F.
- Los alimentos congelados permanecerán congelados
- El uso **del tiempo como control** requiere un procedimiento escrito presentado al Departamento de Salud con anticipación, mantenido en el Establecimiento de Alimentos, puesto a disposición de la Autoridad Reguladora a pedido.

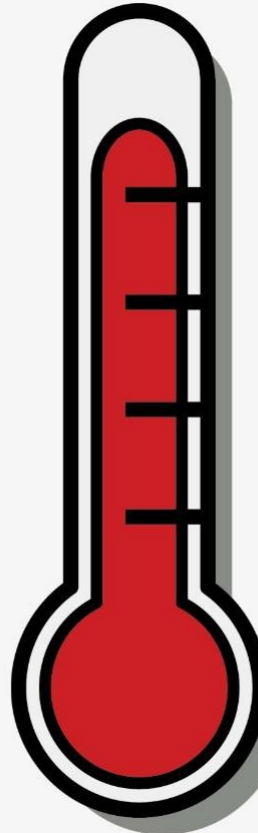
**Cuando el tiempo es el único control:** Si se utiliza el tiempo sin control de temperatura como control de salud pública hasta un máximo de 4 horas:

Los alimentos deben tener una temperatura inicial de al menos 41 F o 135 F o más cuando se retiren del almacenamiento en caliente. **Los alimentos deben marcarse y identificarse para indicar el tiempo que es de 4 horas.**

Los alimentos en recipientes o envases sin marcar o marcados para exceder las 4 horas se desecharán.

## Formas de prevenir el crecimiento de bacterias:

- Controle regularmente las temperaturas de cocción, mantenimiento en frío y mantenimiento en caliente.
- Mantenga registros precisos y actualizados.
- Limpie y calibre los termómetros de forma rutinaria para garantizar la precisión.
- El termómetro se limpiará entre usos.
- Crear un plan de acción para los elementos que se encuentran fuera del control de temperatura
- Utilice el tiempo como control con los procedimientos escritos adecuados y asegúrese de que los empleados que están a cargo estén debidamente capacitados.
- Todos los empleados de alimentos y las personas a cargo reciben entrenamiento adecuada sobre temperaturas.



**Temperatura: 165 F**  
**Tiempo:** Instantáneo  
**Alimentos:** Aves de corral (pollo, pavo, pato, aves), relleno hecho con pescado, carne o aves, carnes rellenas, pescado y platos de pasta hechos de alimentos previamente cocinados.

**Temperatura: 155 F**  
**Tiempo:** mínimo de 17 segundos.  
**Alimentos:** Carne molida, mariscos, carne de avestruz, carne inyectada, marinada o ablandada, huevos que se mantendrán en caliente para el servicio.

**Temperatura: 145 F**  
**Tiempo:** mínimo de 15 segundos.  
**Alimentos:** Mariscos enteros, carne de res, cerdo, ternera, cordero (filetes y chuletas) y huevos que se servirán de inmediato.

**Temperatura: 135 F**  
**Alimentos: alimentos procesados comercialmente, listos para comer que se mantendrán en caliente, frutas, verduras, granos y legumbres que se mantendrán en caliente.**



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

**Peoria City/County Health Department**  
Environmental Health