

Datos de Seguridad

Temperaturas de cocinar

Todos los productos que contienen comidas crudas como huevos, pescado, carne, ave, o combinaciones de estos, tienen que ser cocidos suficientes hasta todos los gérmenes potencialmente peligrosos son destruidos. La temperatura mínimo que destruye estas gérmenes es depende en qué tipo de comida que está cocinada. Use la gráfica siguiente para determinar la temperatura de cocción para asegurarse que los productos alimentos son seguros por consumo de humanos. Recuerde usar un termómetro chequear la temperatura interna de la comida antes de servirla.

Producto Alimento	Temperatura mínimo
Frutas y verduras cocidos para mantener frío/caliente	135°F
Asado de carne y cerdo de res, filetes de carne (bistec), ternera, cordero, animales de caza criados para la venta	145°F
Huevos cocidos para servicio inmediatamente	145°F
Pescado/comidas que contienen pescado	145°F
Cerdo, incluyendo jamón, tocino, y carnes inyectados	145°F
Huevos cocidos para servicio más tarde	155°F
Carnes picadillos o desmenuzados incluyendo hamburguesa, cerdo picadillo, pescado desmenuzada, animales de caza picadillos o salchicha	155°F
Ave o productos de ave, incluyendo relleno, carnes rellenos, cazuelas, y platos que mezclan comidas caldas y cocidas	165°F
Pescado relleno	165°F

Cuando Cocina por Microonda

Cuando cocina con una microonda, el código de comida en Kansas requiere que todas las comidas potencialmente peligrosas que contienen carne, ave, pescado o huevos son cocidos a una temperatura interna a mínimo de 165°F. Además, estas comidas tienen que ser cocidos a estas guías siguientes

- Giradas o revuelves por el proceso cocción para ayudar la distribución de calor por la comida
- Cubiertas la comida para conservar la humedad
- Mantiene a 165°F a mínimo por todo la comida
- Permite la comida estar cubierta para 2 minutos para obtener equilibrio de temperatura

Aviso Público de Comidas Crudas o Semicrudas

Si un establecimiento tiene la intención de vender comidas de animales crudas o semicrudas en una manera lista para comer, el establecimiento tiene que informar el consumidor de los riesgos que acompaña comer estas comidas. Tiene que ser por un aviso público en la forma de una revelación y un recordatorio. El aviso tiene que revela las comidas con riesgos y aconseja el consumidor del riesgo e incluye la oración “El consumo de comidas crudas o semicrudas puede levantar el riesgo de enfermedades transmitido por alimentos”. Vea a la página de hechos de seguridad #2 para más información.

Handout #44: Cooking Temperatures
May 2012