

Cocinar/recalentar la comida para matar las bacterias

Temperaturas de cocción final

- 165F durante < 1 segundo (instantáneamente)
 - o Aves: enteras o molidas
 - o Relleno elaborado con ingredientes TCS
 - o Carnes rellenas, mariscos, ave, o pastas
- 155F durante 17 segundos
 - o Carne molida (que no sea de ave)
 - o Carne ablandada mecánicamente o inyectada
 - o Mariscos molidos: incluye picados o picado finamente
 - o Huevos que se mantendrán calientes para el servicio.
- 145F durante 15 segundos
 - o Mariscos
 - o Filetes intactos o chuletas de cerdo, carne de res, ternera o cordero.
 - o Huevos que se servirán inmediatamente.
- 145F durante 4 minutos
 - o Asados de cerdo, carne de res, ternera o cordero
- 135F
 - o Frutas y verduras cocidas para mantenerlas calientes.

Recalentar comida

- Los alimentos preparados con TCS (control de tiempo/temperatura para mayor seguridad) que se recalientan para mantenerlos calientes se deben recalentar a ≥ 165 °F durante 15 segundos.
- Los alimentos precocidos procesados comercialmente y recalentados para mantenerlos calientes deben recalentarse a ≥ 135 F la primera vez y a ≥ 165 F durante 15 segundos en cualquier momento posterior.
- Los alimentos recalentados para servicio inmediato se pueden servir a cualquier temperatura.