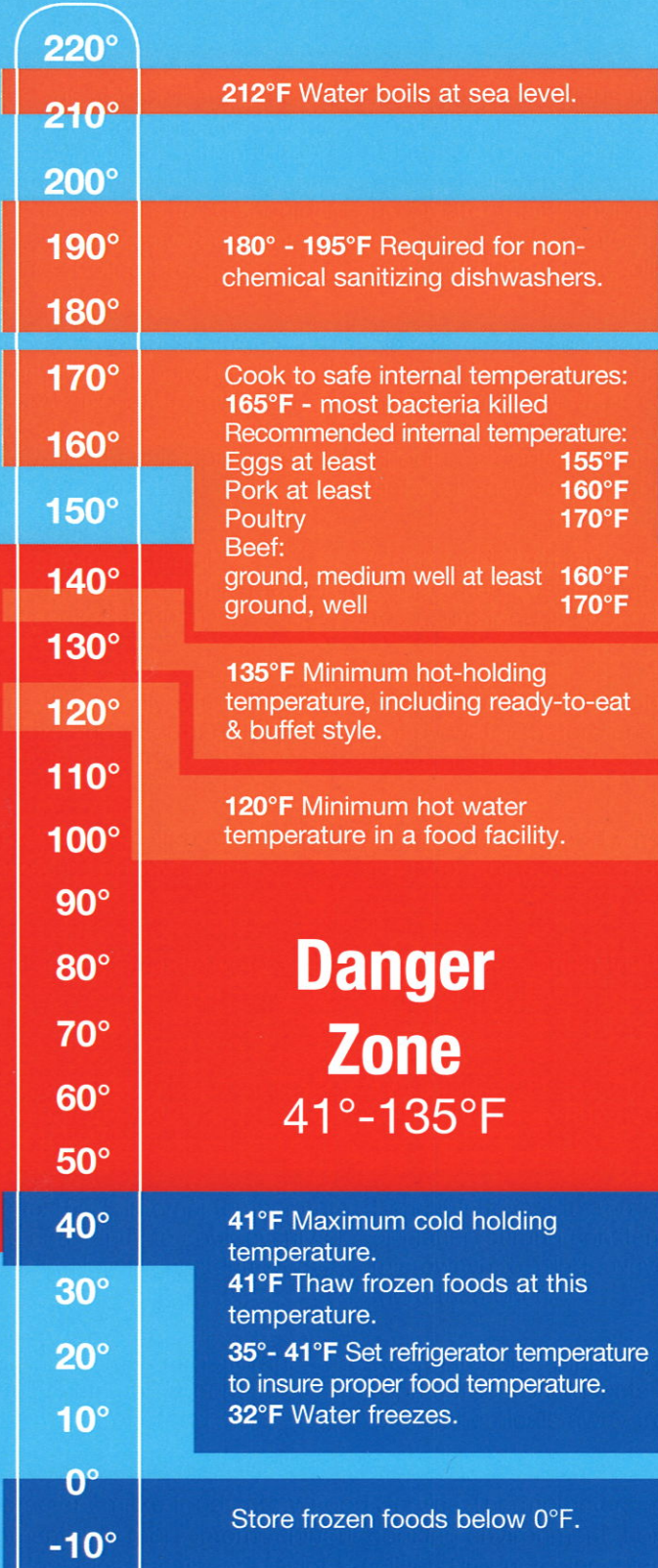


Temperature Zones

Fahrenheit

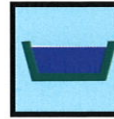


Danger Zone
41°-135°F

Handling Guidelines



Maintain cold foods at or below 41°F.
Maintain hot foods at or above 135°F.



Potentially hazardous hot food should be cooled rapidly. 135°F cooled to 70°F within 2 hours. 70°F cooled to 41°F within 4 hours. Using shallow pans with a product depth of no greater than 2 inches, the food should be placed in a refrigerator uncovered or loosely covered during the cooling process.



Never defrost food at room temperature. Use a refrigerator, continuously running cold water, a microwave or cook from frozen state. Frozen food that has been thawed should be cooked or otherwise processed before it may be refrozen.



Cook foods to the proper internal temperature. Use a metal probe thermometer to ensure food is cooked properly.



Wash your hands thoroughly with hot soapy water (before and after handling food) for a minimum of 20 seconds.



Avoid handling food when: ill, have a skin infection, or have cuts on the hands.



Never cross contaminate from raw to cooked products.



Wash, rinse and sanitize cutting boards and knives between every use.



Reheat leftovers to 165°F internal temperature or higher, stirring constantly to cook evenly or microwave to 195°F. Never reheat leftovers more than once.



Keep kitchens, dining areas and storage rooms free from insects and rodents. Store chemicals away from food.

Taylor® Food Service Thermometers make food safety easy in your cooking environment. For more information on Taylor Precision Products, Inc. please call:

Phone: 800-225-4834 Fax: 575-526-4347

Website: www.shoptaylorusa.com

Seguridad de los alimentos

Zonas de temperaturas

Fahrenheit Celsius

Fahrenheit	Celsius	Descripción
220°	104°	
210°	99°	212°F/100°C. Temperatura a la que hierve el agua al nivel del mar.
200°	93°	
190°	88°	180°F-195°F/82°C-91°C. Gama de temperaturas requerida para lavaplatos higiénicos sin productos químicos.
180°	82°	
170°	77°	Cocine a temperaturas internas seguras: 165°F/74°C. Temperatura a la que mueren la mayoría de las bacterias.
160°	71°	Temperatura interna recomendada: Huevos: al menos 155°F/68°C Cerdo: al menos 160°F/71°C Aves: 170°F/77°C
150°	66°	Carne de res: molida intermedia, al menos 160°F/71°C molida, muy hecha 170°F/77°C
140°	60°	
130°	54°	135°F/57°C. Temperatura mínima para mantener caliente incluidos los alimentos listos para comer y estilo buffet.
120°	49°	
110°	43°	120°F/49°C. Temperatura mínima del agua caliente en una instalación donde se sirvan comidas.
100°	38°	
90°	32°	
80°	27°	
70°	21°	
60°	15°	
50°	10°	
40°	4°	41°F/5°C Máxima temperatura para mantener los alimentos fríos. 41°F/5°C Temperatura de descongelación de los alimentos congelados.
30°	-1°	35°-41°F/2°C-5°C Gama de temperaturas a la que debe ajustarse el refrigerador para asegurar una temperatura interna apropiada de los alimentos.
20°	-7°	32°F/0°C Temperatura de congelación del agua.
10°	-12°	
0°	-18°	
-10°	-23°	Guarde los alimentos congelados a menos de 0°F/-18°C.

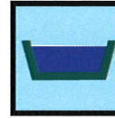
Zona de peligro

41°F-135°F/5°C-57°C

Normas de manipulación



Conserve los alimentos fríos a 41°F/5°C o menos. Conserve los alimentos calientes a 135°F/57°C o más.



Los alimentos calientes que puedan ser peligrosos deben enfriarse rápidamente. De 135°F/57°C a 70°F/21°C en un plazo de 2 horas. De 70°F/21°C a 41°F/5°C en un plazo de 4 horas. Durante el proceso de enfriamiento, los alimentos deben colocarse en recipientes poco profundos donde la profundidad de los alimentos no sea mayor que 2 pulgadas y ponerse en un refrigerador sin taparlos o tapándolos ligeramente.



No descongele nunca los alimentos a la temperatura ambiente. Use un refrigerador, agua corriente fría continuamente, horno de microondas, o cocine en estado congelado. Los alimentos congelados que se hayan descongelado deben cocinarse o procesarse antes de que se puedan volver a congelar.



Cocine los alimentos a la temperatura interna apropiada. Use un termómetro de metal tipo sonda para asegurarse de que los alimentos se cocinen de forma apropiada.



Lávese las manos completamente con agua caliente y jabón (antes y después de manipular los alimentos) durante un mínimo de 20 segundos.



No manipule los alimentos cuando esté enfermo, tenga una infección de la piel o tenga cortes en las manos.



No contamine los alimentos cocinados con alimentos crudos.



Lave, enjuague e higienice las tablas de cortar y los cuchillos cada vez que se usen.



Vuelva a calentar las sobras a una temperatura interna de 165°F/74°C o más, agitando constantemente para calentar por igual, o póngalas en un horno de microondas a 195°F/91°C. No vuelva a calentar las sobras más de una vez.



No permita que haya insectos y roedores en las cocinas, comedores y áreas de almacenamiento. Guarde los productos químicos apartados de los alimentos.

Teléfono: 800-225-4834

Fax: 575-526-4347

Página web: www.shoptaylorusa.com