

# TEMPERATURAS PARA COCINAR

**Violación #3**

**HACCP #15**

Código Alimentario de Illinois: 750.180; 750.210; 750.188

## Calentamiento de Comidas Potencialmente Peligrosas *Tiempos y Temperaturas Mínimas*

Carne de cerdo, carne de caza, pescado y carne molida, carnes inyectadas, huevos en cáscara sin servicio inmediato  
**155°F (68°C) por 15 segundos**

### Almacenamiento Caliente

Incluyendo frutas y vegetales calientes.

**155°  
(68°C)**  
**135°F  
(57°C)**

### Almacenamiento Frío

**41°F  
(5°C)**  
**32°F  
(0°C)**

**165°F  
(74°C)**  
**145°F  
(63°C)**

Carne de ave, carne rellena, carne de caza limpiada en el campo, pasta rellena, comida recalentada.

**165°F (74°C) por 15 segundos**

Pescados, carnes, huevos en cáscara para servicio inmediato,

**145°F (63°C) por 15 segundos**

***Zona de Peligro***



**Salud Pública**  
Prevenir. Promocionar. Proteger.

**Peoria City/County Health Department**

Environmental Health

2116 N. Sheridan Rd.  
Peoria, Illinois 61604  
309/679-6161

environmentalhealth@peoriacounty.org

[www.pcchd.org](http://www.pcchd.org)

- Cocinar comidas a la temperatura adecuada es esencial para controlar la bacteria en la comida.