

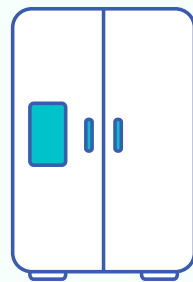
# Guía de Temperaturas en el Manejo de Alimentos

DEPARTAMENTO DE  
**SALUD**

SECRETARÍA AUXILIAR DE  
SALUD AMBIENTAL



## Refrigeración/ Mantenimiento en Frío



Los alimentos que se encuentran en refrigeradores o mantenimiento en frío deben tener temperaturas de **41°F o menos.**

## Zona de Peligro



La zona de peligro se encuentra **entre los 41°F a 135°F** y es ideal para el crecimiento de bacterias. Descarte aquellos alimentos que lleven 4 horas o más en esta zona.

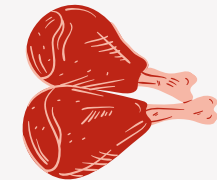
## Mantenimiento en Caliente



La comida que se encuentra en mantenimiento en caliente debe estar a una temperatura de **135 °F o más.**

## Cocción

Aves de Corral y Guisos  
**165°F**



Huevos y Carne Molida  
**155°F**



Carne de Res o Cerdo  
**145°F**



Pescados y Animales Marinos  
**145°F**

