NORTHERN NEVADA Public Health

Registro de temperatura de cocción

Fecha	Alimento	Temperatura interna	Medida correctiva	Inicial del empleado

*Todos los alimentos deben cocinarse a la temperatura interna mínima que se indica a continuación durante **15 segundos.***

Aves de corral	**165 ºF**	**Pescados, mariscos y carnes de músculo entero**	**145 ºF**
Carne triturada/molida y molida	**155 ºF**	**Carne inyectada o ablandada mecánicamente**	**155 ºF**
Pescado triturado/molido	**155 ºF**	**Alimentos rellenos**	**165 ºF**
Huevos crudos (para consumo inmediato)	**145 ºF**	**Recalentamiento de los alimentos preparados en el lugar para mantenerlos calientes**	**165 ºF**
Huevos crudos (guardados para ser utilizados)	**155 ºF**	**Frutas, verduras y granos cocidos para mantenerlos calientes**	**135 ºF**
Carne entera asada, carne en conserva asada, cerdo asado y cerdo curado asado			**145 ºF**

Revisado por: _____

SERVICIOS DE SALUD AMBIENTAL
1001 East Ninth Street I P.O. Box 11130 I Reno, Nevada 89520
775-328-2434 I Fax: 775-328-6176 I www.NNPH.org