

**PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESTÁNDAR (POE) PARA
COCINAR & RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE
PELIGROSOS (APP) /
TIEMPO Y TEMPERATURA CONTROLADOS PARA SEGURIDAD (TCS)**

1. Cocine POE / TCS crudo a las siguientes temperaturas:

a. **165 °F por 15 segundos**

- Aves de corral
- Pescados rellenos, carne de cerdo, carne de res o
- Pasta rellena de huevos, pescado, carne de cerdo, carne de res (como la lasaña o canelones)
- Comida cocinada en microondas

b. **155 °F por 15 segundos**

- Productos molidos que contienen carne de res, cerdo o pescado
- Res o cerdo que se ha ablandado o se inyecta mecánicamente
- Filetes de Cubed o Salisbury
- Nuggets de pescado o palos
- Huevos cocidos y calientes para el servicio (como una mesa de vapor o una caja caliente)
- Carnes en rodajas finas (como gyro y filete Philly)

c. **145 °F por 15 segundos**

- Pescado, mariscos, carne de res entero, carne de cerdo de músculo entero y animales de caza comercializados
- Huevos cocinados a pedido que se colocan en un plato y se sirven inmediatamente

d. **135 °F por 15 segundos**

- Frutas y verduras frescas, congeladas o enlatadas que se almacenarán en recipientes calientes.
- Alimentos procesados comercialmente que se almacenarán en recipientes calientes a menos que el fabricante especifique una temperatura de cocción más alta

e. **130 °F por 112 segundos**- Asados de carne entera, asados de carne en conserva, asados de cerdo y asados de cerdo curados (incluido el jamón)

2. **Vuelva a calentar a 165 ° F** cualquier alimento previamente cocinado y enfriado en esta instalación que se vuelva a calentar para mantener caliente.

Excepción: las partes restantes sin tostar de los asados cocidos a 130 ° F, luego se pueden recalentar hasta 130 ° F.

3. **Controle las** temperaturas de los alimentos de la siguiente

a. Usando una, desinfectado, y un termómetro sonda calibrada limpia

b. Insertar el termómetro en la parte más gruesa del producto, generalmente el centro.

Excepción: solo

inserte la sonda aproximadamente ½ pulgada en asados enteros cocidos a 130 ° F para evitar la posible contaminación de las carnes musculares enteras.

c. Tomando al menos dos temperaturas internas de cada artículo alimenticio grande, como un pavo, para asegurar que todas las partes del producto alcancen la temperatura de cocción requerida.

FECHA IMPLEMENTADA: _____ **POR:** _____