



RECOMMENDED Safe Food Temperatures

Using a food thermometer is the **ONLY** reliable way to ensure food safety.

165°F... Poultry, ground poultry
Stuff with poultry, meat & fish
Microwave cooking & reheating
Reheating leftovers

155°F... Ground meat & fish
Injected meat (i.e. tenderized)

145°F... Meat, fish & raw shell eggs

135°F... Hot holding of foods

41°F... Cold holding of foods
Meat = beef, pork & lamb
Poultry = chicken, turkey, duck & goose



Dial Thermometer

Digital Thermometer



These are the **minimum** safe food temperatures required by the Texas Food Establishment Rules.



Temperaturas Recomendadas Para Los Alimentos

Utilizar un termómetro para alimentos, es la **UNICA** manera fiable de garantizar la seguridad de los alimentos.

165°F... Carne de ave, carne de ave molida
Relleno de carne de ave, carne y pesca
Cocimiento en horno de microondas y
Recalentamiento
Recalentamiento de sobras

155°F... Carne molida y pescado
Carne inyectada (p. ej. Ablandada)

145°F... Carne, pescado y huevos crudos con
cascaron

135°F... Mantener calientes los alimentos

41°F... Mantener frios los alimentos
Carne = res, Puerco y cordero
Carne de ave = pollo, pavo, pato y ganso



Termómetro de cuadrante

Termómetro Digital



Esas son las temperaturas **minimas** para los alimentos que el Reglamento de Establecimientos Alimenticios de Texas exige.