

Cooking Times and Temperatures

165°F

(74°C)

Temperature: 165°F (74°C)

Time: instantaneous

Foods:

- Poultry (chicken, turkey, duck, fowl)
- Stuffing made with fish, meat, or poultry
- Stuffed meat, fish, poultry, and pasta
- Dishes made from previously cooked foods (casserole)
- Any leftover food that will be reheated and hot held

155°F

(68°C)

Temperature: 155°F (68°C)

Time: at least 17 seconds

Foods:

- Ground meat, ground seafood (imitation crab)
- Injected, marinated, or tenderized meats
- Eggs and egg dishes that will be hot held

145°F

(63°C)

Temperature: 145°F (63°C)

Time: at least 15 seconds

Foods:

- Whole seafood (shrimp, crab, fish)
- Beef, pork including ham and bacon, veal, lamb (steaks, ribs, and chops)
- Roasts (4 minutes)
- Eggs and egg dishes that will be served immediately

135°F

(57°C)

Temperature: 135°F (57°C)

Foods:

- Commercially processed, ready-to-eat food that will be hot-held (cured lunch meats; pre-cooked meat strips, nuggets, or patties; frozen items like pizza, burritos, and vegetables; canned items like vegetables and soup)
- Fruits, vegetables, grains, and legumes that will be hot held

Note: Temperatures are based on the FDA Food Code 2017.

StateFoodSafety

Food Safety Training & Certification™



©2022 StateFoodSafety

Tiempos y Temperaturas de Cocción

165°F

(74°C)

Temperatura: 165°F (74°C)

Tiempo: instantáneo

Alimentos:

- Las aves (pollo, pavo, pato, otros)
- Rellenos que contienen pescado, carne o ave
- Carne rellena, pescado, ave y pasta
- Alimentos preparados con alimentos previamente cocinados (horneados)
- Cualquier comida sobrante que será recalentada y mantenida caliente

155°F

(68°C)

Temperatura: 155°F (68°C)

*Tiempo: por lo menos
17 segundos*

Alimentos:

- Carne molida, mariscos molidos (imitación carne de cangrejo)
- Carne inyectada, marinada o ablandada
- Huevos y platos que contienen huevo que estarán mantenidos calientes

145°F

(63°C)

Temperatura: 145°F (63°C)

*Tiempo: por lo menos
15 segundos*

Alimentos:

- Mariscos enteros (camarón, cangrejo, pescado)
- Carne de res, puerco incluyendo jamón y tocino, ternera, cordero (bistecs, costillas y chuletas)
- Asados (4 minutos)
- Huevos y platos que contienen huevo que se comerán inmediatamente

135°F

(57°C)

Temperatura: 135°F (57°C)

Alimentos:

- Alimentos listos para comer que han sido procesados comercialmente y estarán mantenidos calientes (fiambres curados; tiras de carne, nuggets o hamburguesas precocinadas; alimentos congelados como pizza, burritos y vegetales; alimentos enlatados como vegetales y sopa)
- Frutas, verduras, granos y legumbres que estarán mantenidos calientes

Aviso: Temperaturas tienen la base del Código Alimenticio de la FDA del 2017.

StateFoodSafety

Food Safety Training & Certification™



©2022 StateFoodSafety