Important Temperatures to Remember for Potentially Hazardous Foods

Temperaturas Importantes de Recordar para Alimentos Potencialmente Peligrosos

SAFE HOLDING ZONE
for Potentially Hazardous **HOT** Food
(130° F or above)

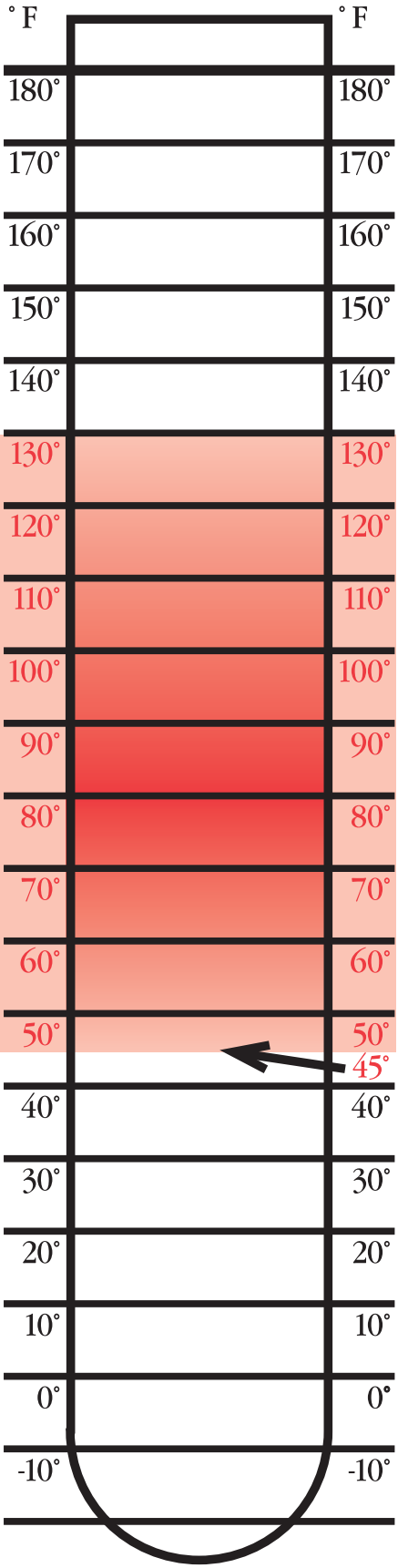
ZONA DE SEGURIDAD
para comida caliente que es potencialmente peligrosa
(130° F o más)

DANGER ZONE
for Potentially Hazardous Foods
(between 45° F and 130° F)

ZONA DE PELIGRO
para comidas potencialmente peligrosas
(entre 45° F y 130° F)

SAFE HOLDING ZONE
for Potentially Hazardous **COLD** Food
(45° F or below)

ZONA DE SEGURIDAD
para comida fría que es potencialmente peligrosa
(45° F o menos)



SAFE COOKING TEMPERATURES

TEMPERATURAS SEGURAS PARA COCINAR

165° F

Internal cooking temperature for:
- Poultry
- Any meat stuffings

Reheat temperature for leftovers that have been cooled

Temperatura interna para cocinar:
- Aves de corral
- Rellenos de carne

Temperatura para recalentar sobras que han sido enfriadas

155° F

Internal cooking temperature for:
- Ground beef
- Pork
- Game animal
- Comminuted fish or meat

Surface cooking temperature for:
- Roast beef
- Beef steak

Temperatura interna para cocinar:
- Carne Molida
- Carne De Cerdo
- Animales De Caza
- Pescado O Carne Desmenuzada

Temperatura exterior para cocinar:
- Carne Asada
- Filete De Carne

145° F

Internal cooking temperature for all other potentially hazardous foods including any dish containing:
- Whole shelled eggs
- Unpasteurized egg products

Temperatura interna para cocinar todas las otras comidas potencialmente peligrosas, incuyendo cualquier plato con:
- Huevos Con Cáscara
- Productos De Huevos No Pasterizados

D H E C
PROMOTE PROTECT PROSPER
South Carolina Department of Health and Environmental Control

www.scdhec.gov

CR-002160 3/08