

RECOMMENDED Safe Food Temperatures

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

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

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

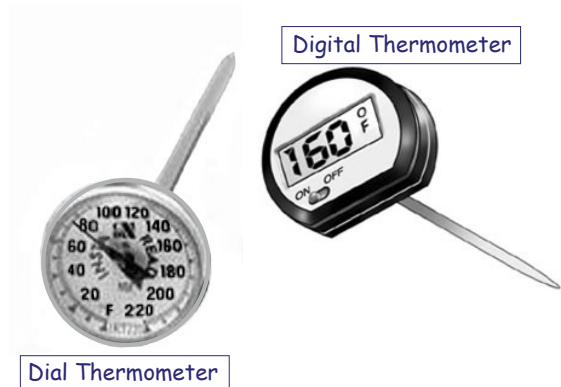
145° F ... Meat, fish & raw shell eggs

135° F ... Hot holding of foods

41° F ... Cold holding of foods

Meat = beef, pork & lamb

Poultry = chicken, turkey, duck & goose



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

www.dshs.state.tx.us/foodestablishments



Temperaturas recomendadas para los alimentos

Utilizar un termómetro para alimentos, es la **ÚNICA** 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 pescado
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 cascarón

135° F ... Mantener calientes los alimentos

41° F ... Mantener fríos los alimentos

Carne = res, puerco y cordero

Carne de ave = pollo, pavo, pato y ganso



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

www.dshs.state.tx.us/foodestablishments

