



# Food Cook to Temperatures



## 135°F

- Vegetables (rice, roasted potatoes, onions, peppers, etc.)
- Manufactured precooked foods (hot dogs, corn dogs, canned or tubed chili, precooked sausage, nacho cheese sauce, fries).

## 145°F

for 15 seconds

- Fish
- Raw whole portions of pork
- Raw whole portions of beef
- Eggs for immediate service

## 155°F

for 17 seconds

- Hamburgers
- Sausages
- Eggs for hot holding
- Philly steak
- Tenderized meats (cubed steak, etc.)

## 165°F

- Chicken
- Turkey
- Stuffed meat and pasta
- Stuffing containing fish meat or poultry

-Hot foods shall be held at 135°F or higher.

-Cold foods shall be held at 41°F or below.

**\*\*Foods not held at these temperatures will be discarded by Davidson County Health Department.**

Hands must be washed prior to handling foods and food service gloves must be worn when handling cooked or ready-to-eat foods.

\*All raw or whole produce must be washed prior to being cut, sliced, cooked, or offered for human consumption,



# Temperaturas para cocción de alimentos



## 135°F

- Vegetales (arroz, papas rostizadas, cebollas, pimentones, etc.)
- Alimentos elaborados pre-cocidos (perro caliente, perro de maíz, chile enlatado, salchicha pre-cocida, salsa de queso nacho, papas fritas).

## 145°F

por 15 segundos

- Pescado
- Porción entera de cerdo crudo
- Porción entera de carne de res
- Huevos para servicio inmediato

## 155°F

por 17 segundos

- Hamburguesas
- Salchichas
- Huevos para mantener calientes
- Bistec Philly
- Carnes ablandadas (bistec en cubo, etc.)

## 165°F

- Pollo
- Pavo
- Carne rellena y pasta
- Relleno que contenga carne de pescado o de aves

-Comida caliente deberá conservarse a 135°F o más.

- Comida fría deberá conservarse a 41°F o menos.

**\*\*Comida no conservada a estas temperaturas será desecha por Davidson County Health Department.**

Las manos deben lavarse antes de manipular alimentos y debe usarse guantes de servir comida cuando se manipula alimentos cocinados o listos para comer.

\*Todo producto crudo o entero debe lavarse antes de ser cortado, tajado, cocinado, u ofrecido para consumo humano.