

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

155°F

(68°C)

Temperature: 155°F (68°C)

Time: at least 17 seconds

Foods:

- Ground meat, seafood, or ostrich meat
- Injected, marinated, or tenderized meats
- Eggs that will be hot-held for service

145°F

(63°C)

Temperature: 145°F (63°C)

Time: at least 15 seconds

Foods:

- Whole seafood
- Beef, pork, veal, lamb (steaks and chops)
- Roasts (4 minutes)
- Eggs 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
- 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™



©2020 AboveTraining Inc.

Tiempos y Temperaturas de Coccción

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
- Comida hecha de alimentos ya cocidos

155°F

(68°C)

Temperatura: 155°F (68°C)

Tiempo: por lo menos
17 segundos

Alimentos:

- Carne molida, mariscos o carne de avestruz
- Carne inyectada, marinada o ablandada
- Huevos que estarán mantenidos calientes para servirlos

145°F

(63°C)

Temperatura: 145°F (63°C)

Tiempo: por lo menos
15 segundos

Alimentos:

- Mariscos enteros
- Carne de res, puerco, ternera, cordero (bistecs y chuletas)
- Asados (4 minutos)
- Huevos que se servirán inmediatamente

135°F

(57°C)

Temperatura: 135°F (57°C)

Alimentos:

- Alimentos listos para comer que han sido procesados comercialmente y estarán mantenidos calientes para servirlos
- Frutas, verduras, granos y legumbres que estarán mantenidos calientes para servirlos

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

StateFoodSafety

Food Safety Training & Certification™



©2020 AboveTraining Inc.