

# County of Santa Cruz

Health Services Agency - Environmental

## Health



701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060  
(831) 454-2022 TDD/TTY - Call 711 <http://www.scceh.org>  
[EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us](mailto:EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us)

### **GUIDELINES FOR FINAL COOKING TEMPERATURES OF POTENTIALLY HAZARDOUS FOODS**

#### **INTRODUCTION**

Potentially hazardous (perishable) foods, both raw and ready-to-eat, may contain harmful microorganisms such as bacteria, viruses, or parasites. Adequate cooking will destroy these harmful microorganisms and is an important step in food borne illness prevention.

#### **GUIDELINES FOR FINAL COOKING TEMPERATURES**

The table below provides the minimum required internal temperature needed to destroy harmful microorganisms in food that is cooked by conventional methods (i.e., heat sources other than a microwave) and also microwave cooking.

FOOD PRODUCT	MINIMUM COOKING TEMPERATURE °F FOR AT LEAST 15 SECONDS	
	CONVENTIONAL	MICROWAVE
Poultry and stuffed meats	165	190
Ground meats (beef and pork), ham, sausage, bacon	155	180
Other perishable foods including eggs, fish, whole pieces of meat and seafood	145	170
Fruits and vegetables for hot holding	135	160

#### **MICROWAVE COOKING**

Microwave cooking requires additional steps to ensure food is evenly and thoroughly cooked. Follow these simple steps:

- Heat food 25°F higher than conventional cooking (refer to table above).
- Rotate and stir food during cooking.
- Cover the food product to retain surface moisture.
- Allow food product to stand covered for at least 2 minutes after cooking to obtain an even temperature.

#### **ADDITIONAL SAFE FOOD HANDLING TIPS**

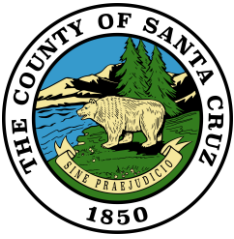
Heat will NOT destroy:

- Some toxins produced by bacteria.
- Bacterial spores which can later produce harmful numbers of bacteria.

It is, therefore, important to maintain the food product:

- At 41°F or colder or
- At 135°F or hotter, and
- Protect from possible contamination by unclean hands, utensils, or overhead drippage.

For more information on food protection, please contact the Environmental Health Service (831) 454-2022.



# County of Santa Cruz

## Health Services Agency - Environmental Health

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060  
(831) 454-2022 TDD/TTY - Call 711 <http://www.scceh.org>  
[EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us](mailto:EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us)



### TEMPERATURAS DE COCINAR PARA ALIMENTOS PERECEDEROS

#### INTRODUCCIÓN

Los alimentos perecederos (potencialmente peligrosos), crudos y los listos para comer, pueden contener microorganismos dañinos como bacterias, virus o parásitos. El cocimiento adecuado destruye estos microorganismos y es un punto crítico de control en la prevención de enfermedades.

#### TEMPERATURA DE COCINAR

Esta tabla provee la temperatura interna mínima requerida para destruir a los microorganismos patógenos en alimentos cocinados por métodos convencionales (horno, estufa, parrilla, etc.) y con microondas.

PRODUCTO ALIMENTICIO	TEMPERATURA MINIMA DE COCIMIENTO EN °F TIEMPO MINIMO 15 SEGUNDOS	
	CONVENCIONAL	MICROONDAS
Aves de corral y carnes rellenas	165	190
Carne molida (res y puerco), jamón, salchicha, tocino	155	180
Otros alimentos perecederos incluyendo huevos, pescado, pedazos enteros de carne y comida del mar	145	170
Frutas y verduras para mantener calientes	135	160

#### USO DE MICROONDAS

El cocimiento de alimentos crudos con microondas requiere pasos adicionales para asegurar que la comida se cocine de manera uniforme y por completo. Siga los siguientes pasos:

- Cocine la comida a 25°F más arriba que el cocimiento convencional (vea la tabla de arriba)
- Volteé y meneé la comida durante el cocimiento para distribuir el calor uniformemente.
- Tape la comida para mantener la humedad en la superficie.
- Deje la comida cubierta por lo menos 2 minutos después de cocinarla para lograr un equilibrio de temperatura.

#### CONSEJOS ADICIONALES PARA EL MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS

El calor NO destruye:

- Algunas toxinas producidas por bacterias.
- Esporas de bacteria que se activan durante el abuso de temperatura. Estas bacterias pueden crecer en cantidades grandes y son capaces de producir toxinas.

Por lo tanto, es muy importante mantener los alimentos:

- A una temperatura de 41°F o menos o
- A una temperatura de 135°F o más, y
- Protegidos contra la contaminación (manejados con manos limpias, utensilios saneados, y/o protegidos contra escurrimientos de otros productos localizados en los estantes superiores).

Para información sobre la protección de comida, contacte a la División de Salubridad al (831) 454-2022