

FOOD SAFETY GUIDELINES

SAFE FOOD TEMPERATURES

COOK

- **Poultry, poultry stuffing, stuffed meat and stuffing containing meat** to165°F for 15 seconds
- **Ground beef/hamburger** to155°F for 15 seconds
- **Uncooked brats or polish sausage** to155°F for 15 seconds
- **Whole pork, beef roasts, and ham** to145°F for 4 minutes
- **Pork chops/ribs** to145°F for 15 seconds
- **Fish** to145°F for 15 seconds
- **Raw shell eggs** prepared for immediate service to145°F for 15 seconds
- **Fruits and vegetables** cooked for hot holding to135°F

HOLD

- At 135°F or above for safe hot holding
- At 41°F or below for safe cold holding
- Use date marking for potentially hazardous, ready-to-eat foods prepared or opened onsite and held for more than 24 hours

COOL

potentially hazardous cooked foods:

- Within 2 hours, from 135°F to 70°F
- Within 4 hours, from 70°F to 41°F or below

To speed cooling:

- Use ice bath with frequent stirring or add ice as an ingredient
- Use frozen paddle
- Separate food into shallow pans and refrigerate

REHEAT

rapidly (within 2 hours):

- To 165°F for 15 seconds
- To 135°F for ready-to-eat foods taken from a commercially processed sealed package (e.g., frozen soup)
- Stir food while reheating
- Use proper cooking unit, not a steam table

THAWING FOODS

THAW

- **In refrigerator** at 41°F or below
- **Submerged under cold running water** at 70°F or below
- **In microwave oven** on defrost or low when an uninterrupted cooking process immediately follows, using conventional cooking equipment. (*Note: can be cooked to 165°F in microwave and held covered for 2 minutes.*)
- **In conventional oven or cooking unit** to the proper internal temperature, as part of the regular cooking process, until food reaches proper temperature throughout

HAND WASHING

WASH HANDS

- Before handling food, especially ready-to-eat foods like sandwiches and salads
- Before putting on gloves
- After using the bathroom
- After smoking
- After coughing or sneezing into hands
- After touching hair or face
- After touching raw meats and poultry

ILL FOOD HANDLERS

- Cover lesions on the hands or wrist with an impermeable finger cot or stall and with a single-use glove
- Exclude employees with a foodborne illness (such as salmonella, shigella, *E. coli* 0157:H7 or Hepatitis A) or sudden onset of vomiting or diarrhea, from the establishment
- Restrict employees with fever, sore throat with fever, or open/draining lesions from working with exposed food or clean equipment, utensils, linen, and unwrapped single-service and single-use articles

CROSS CONTAMINATION

- Use suitable utensils, tissue paper or single-use gloves to handle ready-to-eat foods, not bare hand contact
- Wash exterior surfaces of raw fruits and vegetables
- Use separate sanitizing solutions and cloths for wiping spills from food contact and nonfood contact surfaces of equipment
- Clean & sanitize cutting boards and utensils after every use
- Use separate cutting boards for meats, poultry, raw fruits and vegetables
- Always separate raw animal foods from ready-to-eat foods and separate types of raw animal foods from each other



Tom Barrett, Mayor
Bevan K. Baker, Commissioner of Health

For more information call (414) 286-3674, Monday–Friday, 8:00 am– 4:15 pm
or visit us on the web: www.milwaukee.gov/health

GUÍAS DE CONSULTA

PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

TEMPERATURA SEGURA PARA LA COMIDA

COCINE

- **Carne blanca (aves), relleno de carne blanca (aves), carne rellena, y relleno que contiene carne**a 165°F por 15 segundos
- **Carne molida/hamburguesa**a 155°F por 15 segundos
- **Salchichas sin cocinar o salchichas polacas**.....a 155°F por 15 segundos
- **Cerdo completo, asado de carne y jamón**a 145°F por 4 minutos
- **Chuletas de cerdo/costillas** a 145°F por 15 segundos
- **Pescado**a 145°F por 15 segundos
- **Huevos crudos** preparados para ser inmediatamente servidosa 145°F por 15 segundos
- **Frutas y vegetales** cocinadas para mantenerlas calientes.....a 135°F

MANTENGA

- A 135°F o más para mantenerlo caliente sin riesgos
- A 41°F o menos para mantenerlo frío sin riesgos
- Marque la fecha de alimentos listos para comer, potencialmente peligrosos, preparados o abiertos en el sitio y guardados por más de 24 horas

ENFRÍE

comida cocinada que puede ser potencialmente dañina:

- Dentro de 2 horas, de 135°F a 70°F
- Dentro de 4 horas, de 70°F a 41°F o menos

Para enfriar rápidamente:

- Use un baño de hielo meneándolo frecuentemente o añada hielo como ingrediente
- Use una paleta congelada
- Separe los alimentos en envases no profundas y refrigérelos

RECALIENTE

rápido (dentro de 2 horas):

- A 165°F por 15 segundos
- A 135°F alimentos listos para comer tomados de un paquete procesado y sellado comercialmente (por ejemplo: sopas congeladas)
- Menée la comida mientras la recalienta
- Use una unidad de cocinar propia, no una estufa de vapor

DERRETIENDO ALIMENTOS

DERRITA

- **En un refrigerador** a 41°F o menos
- **Sumerga bajo agua fría corriente** a 70°F o menos
- **En un horno de microondas** en descongelar o temperatura baja cuando es seguido por un proceso de cocinar continuo, usando equipo de cocinar convencional. (Nota: puede ser cocinado a 165°F en un microondas y mantenerlo tapado por dos minutos.)
- **En un horno convencional o unidad de cocinar** a una temperatura interna propia, como parte del proceso de cocinar regular, hasta que la comida alcance la temperatura propia

LAVADO DE MANOS

LAVE SUS MANOS

- Antes de tocar la comida, especialmente alimentos-listos-para-comer como por ejemplo emparedados y ensaladas
- Antes de ponerse guantes
- Después de usar el baño
- Después de fumar
- Después de toser o estornudar en sus manos
- Después de tocarse el cabello o la cara
- Después de tocar carnes crudas y carne blanca (aves)

PERSONAS ENFERMAS MANEJANDO ALIMENTOS

- Cubra lesiones en las manos o en la muñeca con una gaza impermeable o use guantes
- Excluya del establecimiento a empleados con una enfermedad transmitida por alimentos (tales como salmonella, shigella, E. coli 0157:57 o Hepatitis A) o con un ataque repentino de vómito o diarrea
- No deje que empleados con fiebre, dolor de garganta con fiebre o con heridas abiertas/drenando trabajen con alimentos expuestos, o equipo limpio, utensilios, mantelería y artículos de servicio o uso de una sola vez y que están desenvueltos.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Para tocar los alimentos listos-para-comer use utensilios apropiados como papel toalla o guantes, no debe tocarlos con las manos
- Lave la superficie exterior de las frutas y vegetales crudos
- Use soluciones y paños higiénicos separados para limpiar derrames en las superficies de equipos en contacto con comida y en superficies de equipo no en contacto con comida
- Limpie y saneé las tables de cortar y utensilios después de cada uso
- Para cortar carnes, aves, frutas y vegetales use diferentes tablas.
- Siempre separe los alimentos de origen animal crudos de los alimentos listos para comer y separe entre sí los diferentes tipos de alimentos de animales crudos



Tom Barrett, Mayor
Bevan K. Baker, Commissioner of Health

Para más información llame al (414) 286-3674 de Lunes a Viernes, 8:00 am – 4:15pm
o visite nuestra página: www.milwaukee.gov/health