

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



HOLDING TEMPERATURE FOR PERISHABLE FOOD

INTRODUCTION

The failure to adequately control food temperatures is one of the factors most involved in outbreaks of food borne illness. Since disease causing bacteria can multiply rapidly at temperatures between 41 °F and 135 °F, this is known as the Temperature Danger Zone.

CORRECT HOLDING TEMPERATURE

Control bacteria growth by keeping perishable food hot or cold.

- Hot foods must be kept at 135° F or above.
- Cold foods must be refrigerated at 41° F or below.
- Use a calibrated probe thermometer to check internal food temperatures.

HOLDING HOT FOODS

- Transfer freshly cooked or reheated foods directly to an oven, steam table, or other holding unit. Do **not** reheat perishable foods in a steam or holding unit.
- Quickly reheat leftover foods to 165° F or more prior to transferring it to a hot holding unit. If possible, cook only what you need for the day.
- Stir foods at frequent intervals to evenly distribute heat.
- Keep a cover on foods to help maintain temperatures.
- Try not to combine an old batch of food with a new batch.
- Check the temperature of the foods on a frequent and regular basis. Use a clean and sanitized thermometer.
- Don't rely solely on the thermostat gauges of the holding equipment. They may not accurately indicate the internal temperature of the food.

HOLDING COLD FOODS

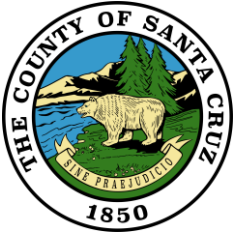
Here are some ways in which cold foods can be held safely:

- Keep food in cold-holding tables, commercial refrigerated display cases, and refrigerators.
- Keep food in salad bars and display units, set the food containers in ice to keep them below 41° F.
- Keep a cover on foods held in cold holding units to help maintain temperatures.
- Check the temperature of the foods on a frequent and regular basis. Use a clean, sanitized thermometer.

CALIBRATING A THERMOMETER USING THE ICE METHOD

Immerse the temperature probe at least two inches into a glass of finely crushed ice. Add cold tap water to remove air pockets. Wait at least 30 seconds. The gauge should read 32° F; if not, adjust it the thermometer.

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



COMO MANTENER LA TEMPERATURA DE COMIDA PERECEDERA

INTRODUCCIÓN

La falla en controlar adecuadamente la temperatura de la comida es uno de los factores más comunes involucrados en los brotes de enfermedades de comida. Ya que las bacterias que causan enfermedades tienen la habilidad de multiplicarse rápidamente entre las temperaturas de **41°F** y **140°F**, esto se conoce como la **Zona de Peligro**.

LA MANERA CORRECTA PARA MANTENER LA TEMPERATURA

Controle la reproducción de bacteria manteniendo las comidas perecederas calientes o frías.

- Las comidas calientes deben mantenerse a 140°F o más.
- Las comidas frías deben refrigerarse a 41°F o menos.
- Utilice un termómetro con registro calibrado para revisar las temperaturas internas de la comida.

COMO MANTENER COMIDAS CALIENTES

- Mantenga comidas acabadas de cocinar o recalentar directamente a un horno, mesa de vapor, u otro equipo para mantener la temperatura. No recaliente comidas perecederas en la vaporera.
- Rápidamente vuelva a recalentar comida perecedera a temperatura de 165°F o más antes de ponerla en el equipo para mantener caliente. Si es posible, evite cocinar comidas por más de un día de anticipación.
- Meneé las comidas a intervalos frecuentes para que el calor se distribuya uniformemente.
- Mantenga tapadas las comidas para que ayude a mantener la temperatura.
- Disminuye la mezcla de porciones nuevas con las viejas.
- Revise la temperatura de la comida con frecuencia y con regularidad. Utilice un termómetro limpio y desinfectado.
- No dependa solamente en el medidor del termostato del equipo para mantener la temperatura. Los medidores quizá no indiquen con precisión la temperatura interna de la comida.

COMO MANTENER COMIDAS FRIAS

Aquí hay unas maneras con las cuales las comidas frías se pueden mantener con seguridad:

- Mantenga la comida dentro de las mesas para comida fría, mostradores comerciales con refrigeración, y en los refrigeradores.
- Mantenga la comida dentro a temperatura menos de 41°F en la barra para ensaladas o mostradores, ponga los recipientes de la comida sobre hielo para mantenerla fría.
- Mantenga tapada la comida dentro de los mostradores fríos para que ayude a mantener la temperatura.
- Revise la temperatura de la comida con frecuencia y con regularidad. Utilice un termómetro limpio y desinfectado.

CALIBRACION DE TERMOMETRO UTILIZANDO UN BAÑO DE HIELO

Sumerja el registro del termómetro por lo menos dos pulgadas en un vaso de hielo molido. Póngale un poco de agua fría para sacar el aire. Espere por lo menos 30 segundos. El medidor deberá registrar 32°F; si no, ajústelo según sea necesario.

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