

Recalentamiento para Mantenimiento en Caliente

Instrucciones

Recaliente los alimentos rápidamente a 165 °F en 2 horas. Es importante calentar los alimentos a través de la zona de peligro (41°F – 135°F) lo más rápido posible para evitar el crecimiento de bacterias.



Use quemadores de estufa, hornos de microondas, hornos de convección o calderas dobles para recalentar alimentos.



No use equipos como mesas de vapor, ollas instantáneas/eléctricas u otros dispositivos para mantener calientes los alimentos porque no pueden recalentar los alimentos a 165 °F rápidamente.



Mientras recalienta, revuelva la comida para que todas sus partes alcancen los 165 °F durante 15 segundos. Si usa un horno de microondas, la comida debe girarse o revolverse, cubrirse y dejar que la comida repose tapada durante 2 minutos.



Use un termómetro de varilla o digital para verificar la temperatura interna del producto alimenticio.



Coloque los alimentos en un equipo de mantenimiento en caliente precalentado que mantenga los alimentos a 135 °F o más.



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Spanish 5.10.23

Environmental Health Division • Food Safety Program • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900