

PROPER REHEATING TEMPERATURES

FDA Food Code CHAPTERS 3-403.11(A)-(E)

(A) Except as specified under ¶¶ (B) and (C) and in ¶ (E) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is cooked, cooled, and reheated for hot holding shall be reheated so that all parts of the FOOD reach a temperature of at least 74C (165F) for 15 seconds. P

(B) Except as specified under ¶ (C) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD reheated in a microwave oven for hot holding shall be reheated so that all parts of the FOOD reach a temperature of at least 74C (165F) and the FOOD is rotated or stirred, covered, and allowed to stand covered for 2 minutes after reheating. P (C) READY-TO-EAT

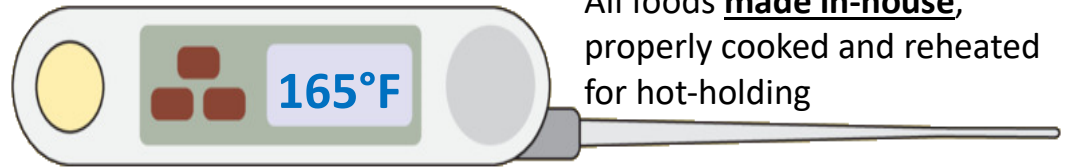
TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that has been commercially processed and PACKAGED in a FOOD PROCESSING PLANT that is inspected by the REGULATORY AUTHORITY that has jurisdiction over the plant, shall be heated to a temperature of at least 57C (135F) when being reheated for hot holding. P

(D) Reheating for hot holding as specified under ¶¶ (A) - (C) of this section shall be done rapidly and the time the FOOD is between 5C (41F) and the temperatures specified under ¶¶ (A) - (C) of this section may not exceed 2 hours. P

(E) Remaining unsliced portions of MEAT roasts that are cooked as specified under ¶ 3-401.11(B) may be reheated for hot holding using the oven parameters and minimum time and temperature conditions specified under ¶ 3-401.11(B).

PUBLIC HEALTH REASONS:

When food is held, cooled, and reheated in a food establishment, there is an increased risk from contamination caused by personnel, equipment, procedures, or other factors. If food is held at improper temperatures for enough time, pathogens have the opportunity to multiply to dangerous numbers. Proper reheating provides a major degree of assurance that pathogens will be eliminated. It is especially effective in reducing the numbers of *Clostridium perfringens*.



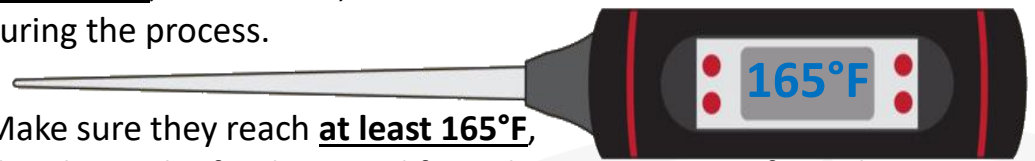
All foods **made in-house**, properly cooked and reheated for hot-holding

must reach an internal temperature of **at least 165°F for 15 seconds** before being served or placed in a hot holding unit.

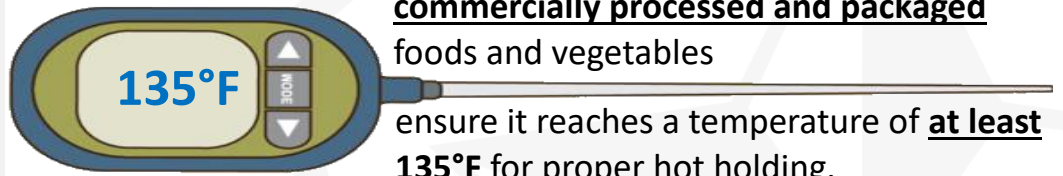
REMINDER!
RAPIDLY REHEAT
WITHIN 2 HOURS.



To reheat time/temperature controlled for safety foods **in a microwave**, cover them, and rotate or stir them during the process.



Make sure they reach **at least 165°F**, then leave the food covered for at least 2 minutes after reheating.



When reheating ready-to-eat food from a **commercially processed and packaged** foods and vegetables

ensure it reaches a temperature of **at least 135°F** for proper hot holding.

*Unsliced portions of roast beef may be reheated using the oven parameters and time and temperature conditions specified under Sections 3-401.11 (B) of the food code.

*Food that has been cooked and cooled properly may be served at any temperature if it is going to be served immediately.

*Never reheat time/temperature controlled for safety foods in a steam table, crockpot, bainmarie, warmer, or other hot holding device.



TEMPERATURAS APROPIADAS DE RECALENTAMIENTO

FDA Food Code CHAPTERS 3-403.11(A)-(E)

(A) Excepto como se especifica en ¶¶ (B) y (C) y en ¶ (E) de esta sección, CONTROL DE TIEMPO / TEMPERATURA PARA ALIMENTOS DE SEGURIDAD que se cocinan, enfrían y recalientan para mantenerse en caliente deben recalentarse de modo que todas las partes del ALIMENTO alcancen una temperatura de al menos 74 ° C (165 ° F) durante 15 segundos. P

(B) Excepto como se especifica en ¶ (C) de esta sección, CONTROL DE TIEMPO / TEMPERATURA PARA SEGURIDAD LOS ALIMENTOS recalentados en un horno de microondas para mantener en caliente deben recalentarse de modo que todas las partes de los ALIMENTOS alcancen una temperatura de al menos 74 ° C (165 ° F) y los alimentos se giren o revuelvan, se cubran y se dejen tapar durante 2 minutos después de recalentarlos. P

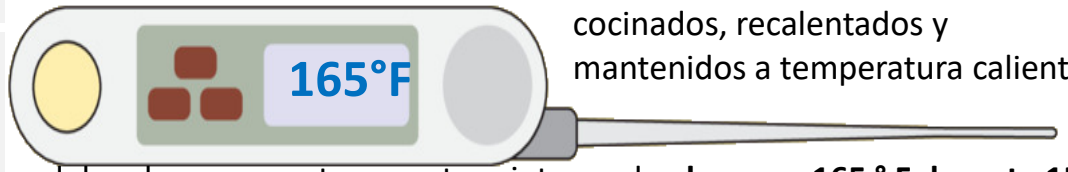
(C) CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA LISTOS PARA COMER PARA ALIMENTOS INOCUOS que han sido procesados y empacados comercialmente en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS que es inspeccionada por la AUTORIDAD REGULADORA que tiene jurisdicción sobre la planta, deben calentarse a una temperatura de al menos 57 ° C (135 ° F) cuando se recalientan para su mantenimiento en caliente.

(D) El recalentamiento para la retención en caliente como se especifica en ¶¶ (A) - (C) de esta sección se debe realizar rápidamente y el tiempo que el ALIMENTO está entre 5C (41F) y las temperaturas especificadas en ¶¶ (A) - (C) de esta sección no pueden exceder las 2 horas. P

(E) *Las porciones restantes sin rebanar de asados de CARNE que se cocinan como se especifica en ¶ 3-401.11 (B) se pueden recalentar para mantener en caliente utilizando los parámetros del horno y el tiempo y temperatura mínimos condiciones especificadas en ¶ 3-401.11(B).*

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:
Cuando los alimentos se mantienen, enfrían y recalientan en un establecimiento de alimentos, existe un mayor riesgo de contaminación causada por el personal, el equipo, los procedimientos u otros factores. Si los alimentos se mantienen a temperaturas inadecuadas durante el tiempo suficiente, los patógenos tienen la oportunidad de multiplicarse a números peligrosos. El recalentamiento adecuado proporciona un grado importante de seguridad de que se eliminarán los patógenos. Es especialmente eficaz para reducir el número de *Clostridium perfringens*.

Todos los alimentos deben de ser cocinados, recalentados y mantenidos a temperatura caliente



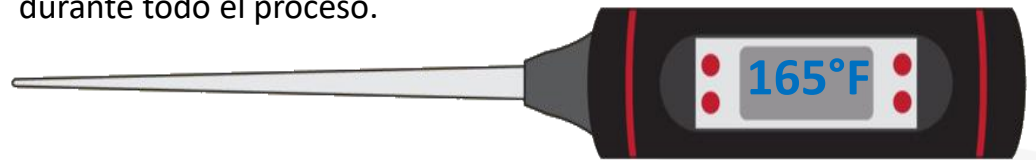
debe alcanzar una temperatura interna de **al menos 165 ° F durante 15 segundos** antes de ser servido o colocado en una unidad de retención caliente.

AVISO!

RECALENTAR RÁPIDAMENTE EN UN PLAZO DE 2 HORAS.

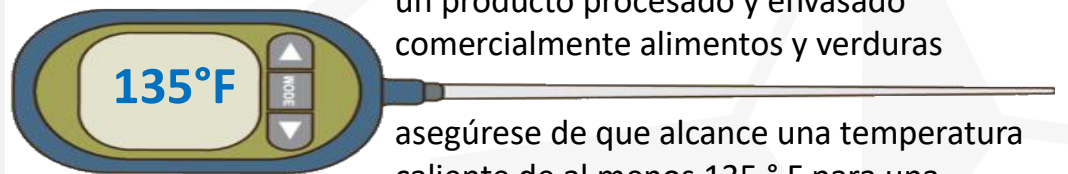


Para recalentar alimentos con control de tiempo/temperatura para alimentos seguros **en un microondas**, cúbralos y gírelos o revuélvalos durante todo el proceso.



Asegúrese de que alcance **al menos 165 ° F**, luego deje la comida tapada durante al menos 2 minutos después de recalentarla.

Al recalentar alimentos listos para comer de un producto procesado y envasado comercialmente alimentos y verduras



asegúrese de que alcance una temperatura caliente de al menos 135 ° F para una retención adecuada.

*Las porciones sin rebanar de un trozo de carne se pueden recalentar utilizando los parámetros del horno y las condiciones de tiempo y temperatura especificadas en las Secciones 3-401.11 (B) del código alimentario.

*Los alimentos que han sido cocinados y enfriados adecuadamente pueden servir a cualquier temperatura si se van a servir de inmediatamente.

* Nunca recaliente comidas que se requiere tiempo / temperatura controlada para alimentos seguros en una mesa de vapor, olla de cocción lenta, baño maría, u otro recipiente/equipo que mantiene caliente.

