

*The topics this year focus on:*

# The Culture of Food Safety

◆ ◆ ◆

The culture of food safety is not just the responsibility of one person. It takes the entire team working together to make sure food is served safely. There are many parts that make up an operation's food safety culture, such as modeling behaviors, training, and positive reinforcement.

All of these pieces combined help to build a strong foundation of food safety culture in your operation.

**WHAT IS  
FOOD SAFETY?**

**HANDWASHING**

**THE ROLE OF FOOD  
SAFETY TRAINING**

**TIME &  
TEMPERATURE  
CONTROL**

Sponsored by

Procter&Gamble  
Professional™

The  
**Culture  
of  
Food  
Safety**

**Week 4:**

**TIME &  
TEMPERATURE  
CONTROL**

Taking temperatures is a vital part of an operation's food safety culture, because the only way to reduce pathogens in food to safe levels is to cook the food to its correct minimum internal cooking temperature. The temperature is different for each food item. Once reached, you must hold the food at this temperature for a specific amount of time.

**Minimum Cooking Temperatures**

**165° (74°C) for  
15 seconds**



- Poultry—including whole or ground chicken, turkey, or duck
- Stuffing made with fish, meat, or poultry
- Stuffed meat, seafood, poultry, or pasta
- Dishes that include previously cooked TCS ingredients

**155° (68°C) for  
15 seconds**



- Ground meat—including beef, pork, and other meat
- Injected meat—including brined ham and flavor-injected roasts
- Mechanically tenderized meat
- Ratites—including ostrich and emu
- Ground seafood—including chopped or minced seafood
- Shell eggs that will be hot-held for service

**145° (63°C) for  
15 seconds**



- Seafood—including fish, shellfish, and crustaceans
- Steaks/chops of pork, beef, veal, and lamb
- Commercially raised game
- Shell eggs that will be served immediately

**145° (63°C) for  
4 minutes**



- Roasts of pork, beef, veal, and lamb

**135° (57°C) for  
no minimum time**



- Fruit, vegetables, grains (e.g., rice, pasta), and legumes (e.g., beans, refried beans) that will be hot-held for service

**Make taking temperatures an essential part of your operation's culture by:**

- Having calibrated thermometers readily available
- Modeling correct behaviors
- Giving positive reinforcement
- Identifying corrective action
- Conducting training and retraining when necessary

Sponsored by

Procter&Gamble  
Professional™

*Los temas de este año son:*

**¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

**LAVADO DE LAS MANOS**

**EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA**

*La*  
**cultura**  
*de la*  
**seguridad**  
**alimentaria**



La cultura de la seguridad alimentaria no es responsabilidad de una sola persona. Se necesita que todo el equipo trabaje unido para asegurarse que los alimentos que sirven son seguros. Hay muchos factores que forman la cultura de la seguridad alimentaria en un establecimiento, tales como modelar los comportamientos, el entrenamiento y dar refuerzo positivo.

Todas estas piezas se combinan para ayudar a construir una base fuerte para la cultura de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Patrocinado por

**Procter&Gamble**  
Professional™

La  
**cultura**  
de la  
**seguridad**  
**alimentaria**

**Semana 4:**

**CONTROL DE TIEMPO  
Y TEMPERATURA**

Tomar la temperatura es una parte vital de la cultura de la seguridad alimentaria de un establecimiento, porque la única forma de reducir los patógenos en los alimentos a niveles seguros es cocinando los alimentos a la temperatura interna mínima de cocción correcta. Esa temperatura es diferente para cada alimento. Una vez que se alcanza, debe mantenerse por un tiempo específico.

**Temperaturas mínimas de cocción.**

**165° (74°C) por  
15 segundos**



- Aves—incluyen pollo, pavo y pato enteros o molidos
- Relleno hecho de pescado, carne o aves
- Carne, mariscos, aves y pasta rellenos
- Platillos que incluyen ingredientes TCS previamente cocinados

**155° (68°C) por  
15 segundos**



- Carne molida—incluye carne de res, cerdo y otras carnes
- Carne inyectada—incluye jamón con salmuera y asados con sabores inyectados
- Carne ablandada mecánicamente
- Aves râtidas—incluyen avestruz y emú
- Mariscos molidos—ya sea trozados o desmenuzados
- Huevos en cascarón que se mantendrán calientes para servirse

**145° (63°C) por  
15 segundos**



- Mariscos—incluyen pescado, moluscos y crustáceos
- Steaks/chuletas de cerdo, res, ternera y cordero
- Animales de caza criados comercialmente
- Huevos en cascarón que se servirán inmediatamente

**145° (63°C) por  
4 minutos**



- Asados de cerdo, res, ternera y cordero

**135° (57°C) no existe  
tiempo mínimo**



- Frutas, verduras, granos (como arroz y pasta) y leguminosas (como frijoles y frijoles refritos) que se mantendrán calientes para servirlos

**Haz que tomar las temperaturas sea una parte esencial de la cultura de tu establecimiento al:**

- Tener termómetros calibrados disponibles
- Modelar los comportamientos correctos
- Dar refuerzos positivos
- Identificar las acciones correctivas
- Entrenar y reentrenar cuando sea necesario

Patrocinado por

Procter & Gamble  
Professional™