Tempo/Temperatura

Controle de Segurança Alimentar (TCS)

Os alimentos TCS, também chamados de alimentos potencialmente perigosos, incluem:

- Alimento de origem animal que é cru ou tratado com calor
- Alimento de origem vegetal que é tratado com calor ou inclui brotos de sementes cruas
- Alho e misturas de óleo

Temperaturas de cozimento

Todas as temperaturas dadas em Fahrenheit

165°	Aves
	Carnes recheadas, aves, peixes e massas
	Recheio feito com carne, peixe ou aves
155°	Carne moída e outras carnes que foram cortadas, moídas, picadas e/ou reformadas (inclui gyros e salsicha)
	Ovos não pasteurizados a serem mantidos para servir
145°	Porções sólidas de peixe, carne e carne bovina (para tempo de cozimento e temperaturas para assados de carne inteira, consulte Rhode Island Food Code 3-401)
	Ovos de casca não pasteurizados preparados para servir de imediato

Temperatura de retenção quente

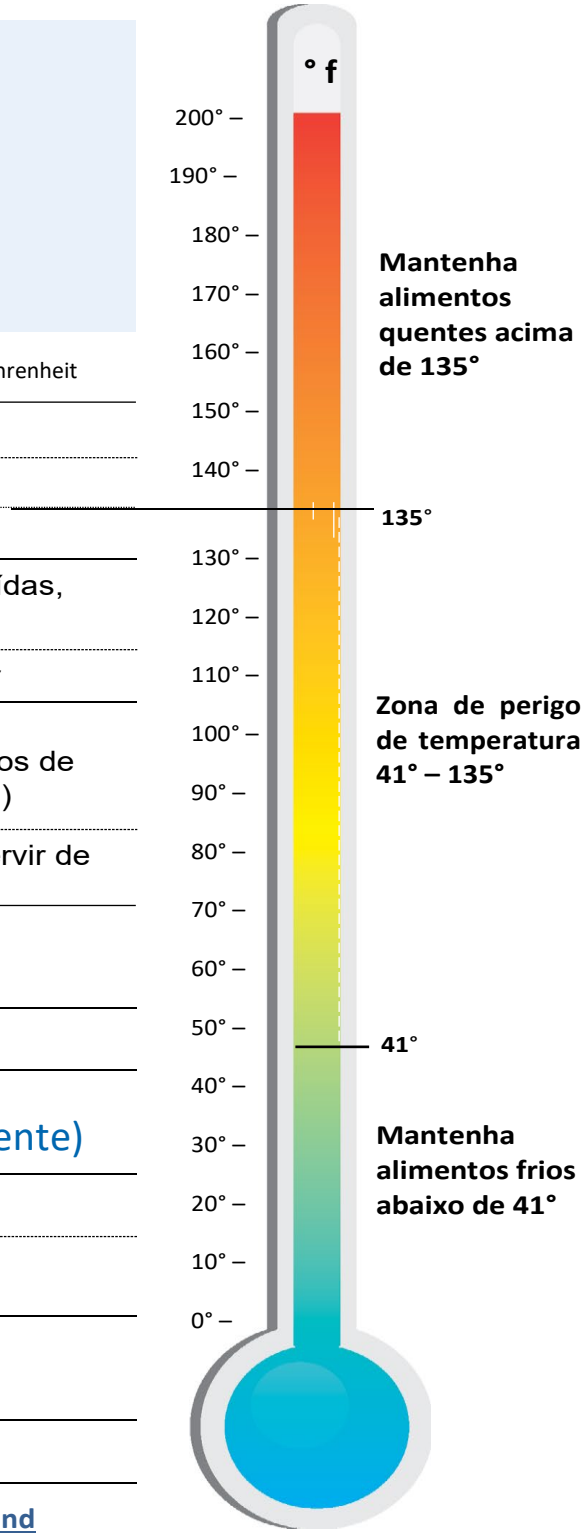
135°	Todos os alimentos TCS

Temperaturas de reaquecimento (para retenção quente)

165°	Todos os alimentos que foram cozidos e resfriados
135°	Alimentos e legumes processados e embalados comercialmente

Temperatura fria

41°	Todos os alimentos TCS



Para saber mais, leia o Capítulo 3 do Código Alimentar de Rhode Island

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

MAIO 2017