

- 0- Temperatura para congelar (centígrados)
- 1- Enfermedad transmitida por los alimentos
- 2- Brote de enfermedad transmitida por los alimentos
- 2- Acción correctiva: Confirmar la temperatura de los alimentos caliente cada dos horas
- 3- Fregadero de tres compartimientos
- 3- Tres Tipos de contaminación- Físicos, Biológicos, Químicos
- 4- Código de Alimentos: Confirmar la temperatura de los alimentos caliente y frío cada cuatro horas
- 4- Cámbiese los guantes cada cuatro horas si los usa constantemente
- 4- Se necesita un espacio libre de cuatro pulgadas debajo de la cortadora de mesa montada
- 5- Pasos para limpiar en su lugar
- 6- Equipo deberían ser 6 pulgadas del piso
- 7- Días para el almacenamiento de alimentos sobrantes
- 8- Alergias a los alimentos: soja, trigo, leche, huevos, nueces, cacahuete, pescado y mariscos
- 15- Minutos es el tiempo mínimo para fregar las manos
- 20- Minutos total para lavar las manos
- 24- Horas para regresar al trabajo después de que no hay más síntomas de diarrea o vómitos.
- 30- Tiempo de contacto del desinfectante con el equipo
- 32- Punto de ajuste de calibración usando punto de hielo para termómetro
- 41- Temperatura para alimentos fríos de la cámara frigorífica, carne fresca al momento de la entrega, lácteos
- 45- Temperatura al momento de la entrega y almacenamiento de huevos con cáscara
- 45- Temperatura al momento de la entrega de ostras y almejas
- 70- Meta de temperatura después de dos horas cuando usa del método de enfriamiento de dos pasos
- 90- Las etiquetas de identificación de mariscos deben archivarse durante al menos 90 días a partir de la venta del último ostras o almejas

- 100- Temperatura de agua par lavar las manos
- 110- Temperatura de agua en fregadero de tres compartimientos
- 135- Temperatura mas alta en la zona de peligro de temperatura
- 135- Temperatura para cocinar y mantener ara alimentos vegetales, frijoles, y pastel de fruta
- 135- Temperatura para recalentar comida comercial comprada que no se hizo en el lugar
- 145- Temperatura para cocinar carne de músculo entero (bistec, asadero, chuletas, pescado)
- 145- Temperatura para cocinar huevos para uso inmediato
- 155- Temperatura para cocinar carne molida, hamburguesa, salchicha de cerdo, pescado molido
- 155- Temperatura para cocinar los huevos que se mantienen
- 165- Temperatura para recalentar la comida sobrante
- 165- Temperatura para cocinar las aves de corral
- 165- Temperatura para cocinar cualquier alimento que se esté rellanando
- 165- Temperatura calentar cualquier alimento animal crudo en el microonda
- 171- Temperatura para mantener el agua caliente para desinfectar
- 180- Temperatura mínima requerida del agua para enjuague final en el lavavajillas de alta temperatura
- 200- Se requieren 200 partes por millón cuando se usa un kit de prueba para medir el desinfectante