

The  
**Culture  
of  
Food  
Safety**

Week 4:

# TIME & TEMPERATURE CONTROL

**Directions:** Write the correct minimum required cooking temperature next to the food item.

165°F (74°C)

155°F (68°C)

145°F (63°C)

135°F (57°C)



**Meat lasagna**



**Cheeseburger**



**Cooked spaghetti**



**Fried shrimp**



**Roast chicken**



**Grilled pork chops**

Sponsored by

Procter & Gamble  
Professional™

The  
**Culture  
of  
Food  
Safety**

Week 4:

# TIME & TEMPERATURE CONTROL

**Directions:** Write the correct minimum required cooking temperature next to the food item.

165°F (74°C)

155°F (68°C)

145°F (63°C)

135°F (57°C)



**Meat lasagna**

165°F (74°C)



**Cheeseburger**

155°F (68°C)



**Cooked spaghetti**

135°F (57°C)



**Fried shrimp**

145°F (63°C)



**Roast chicken**

165°F (74°C)



**Grilled pork chops**

145°F (63°C)

Sponsored by

Procter&Gamble  
Professional™

Semana 4:

1a  
**cultura**  
de la  
**seguridad**  
**alimentaria**

# CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

**Instrucciones:** Anota la temperatura mínima de cocción requerida correcta junto a cada alimento.

165°F (74°C)

155°F (68°C)

145°F (63°C)

135°F (57°C)



**Lasaña con carne**



**Hamburguesa con queso**



**Espaguetis cocinados**



**Camarones fritos**



**Pollo  
rostizado**



**Chuletas de  
puerco asadas**

Patrocinado por

Procter&Gamble  
Professional™

Semana 4:

1a  
**cultura**  
de la  
**seguridad**  
**alimentaria**

# CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

**Instrucciones:** Anota la temperatura mínima de cocción requerida correcta junto a cada alimento.

165°F (74°C)

155°F (68°C)

145°F (63°C)

135°F (57°C)



Lasaña con carne

165°F (74°C)



Hamburguesa con queso

155°F (68°C)



Espaguetis cocinados

135°F (57°C)



Camarones fritos

145°F (63°C)



Pollo  
rostizado

165°F (74°C)



Chuletas de  
puerco asadas

145°F (63°C)

Patrocinado por

Procter & Gamble  
Professional™