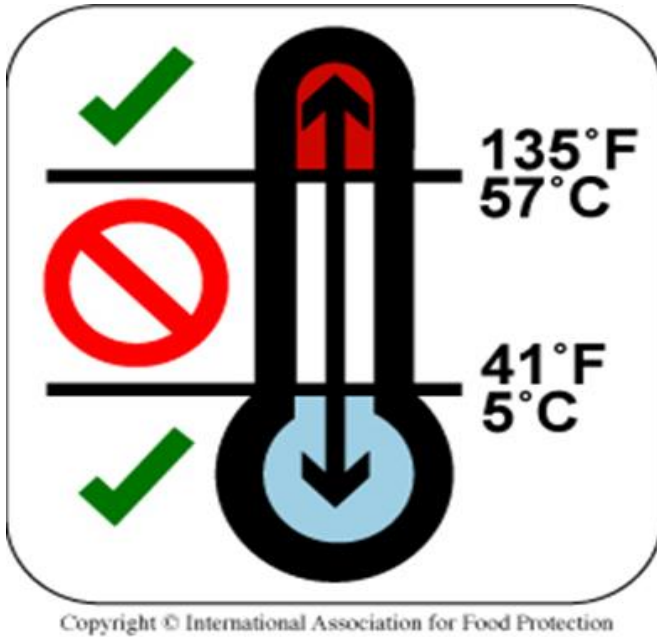


Getting Safer...

Keep potentially hazardous foods Hot or Cold



Temperature for hot holding is 135 °F or above

Danger zone may cause illness if left in this zone too long

Temperature for Cold holding is 41°F or less

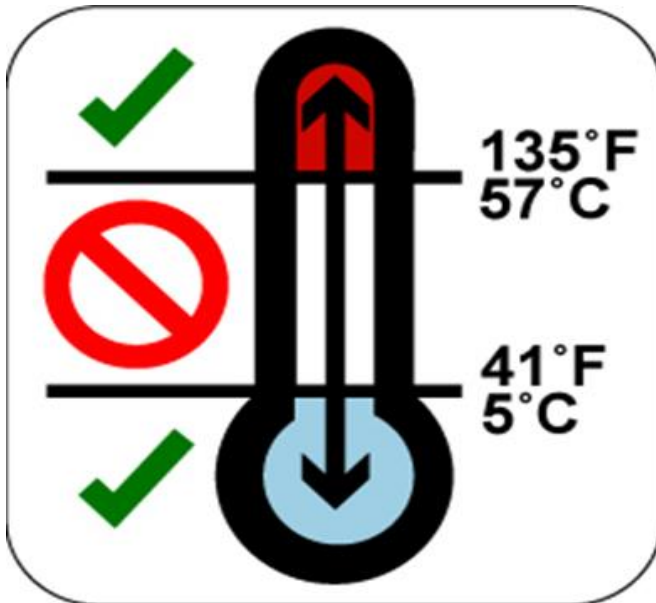
Things to keep in mind

- ✓ Use a thermometer
- ✓ Make sure equipment is plugged in and working properly
- ✓ If unsure it is the right temperature, inform your person in charge
- ✗ Don't pile food high above the level of the pan. It will not stay cold or hot!



Getting Safer...

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos fríos o calientes



Copyright © International Association for Food Protection

La temperatura para mantener caliente es 135 °F ó más

Zona peligrosa, podría causar enfermedad si permanece en esta zona demasiado tiempo

La temperatura para mantener frío es 41°F ó menos

Cosas para mantener en mente

- ✓ Use un termómetro
- ✓ Asegúrese que el equipo esté conectado y funcionando apropiadamente
- ✓ Si no está seguro de la temperatura correcta, infórmele a la persona encargada
- ✗ No amontone la comida pasado el nivel de la cacerola. ¡No se mantendrá fría o caliente!

