

ZONA PELIGROSA

Mantenga **CALIENTE** los alimentos calientes

Mantenga la comida caliente en bandejas calentadas, mesas de vapor precalentadas; o, en platos sobre hornillos a una temperatura de 140 °F o más.

140 °F

Zona Peligrosa



Las bacterias se multiplican rápidamente *entre los 41 °F y 140 °F.*

41 °F

Mantenga **FRIOS** los alimentos fríos

Mantenga los alimentos fríos en el refrigerador o en la barra de servicio a 41 °F o menos.



United States Department of Agriculture
Food and Nutrition Service
FNS-325-S • septiembre de 2002

USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos.

Thermy™ dice:

UTILICE UN TERMOMETRO PARA ALIMENTOS



Food Safety and Inspection Service, USDA

Thermy™ es el mensajero de una campaña educativa nacional del USDA/FSIS para promover el uso de termómetros para alimentos.

Thermy™

"¡MUERDA SIN CUIDADO SI LA TEMPERATURA HA ALCANZADO UN NIVEL ADECUADO!"

El uso de un termómetro para alimentos es la única manera segura para saber si sus alimentos han alcanzado la temperatura necesaria para destruir las bacterias peligrosas.

- Inserte el termómetro en la parte mas gruesa del alimento, sin tocar el hueso o el cartílago.
- Lave el termómetro con jabón y agua después de cada uso.
- Verifique el correcto funcionamiento del termómetro con el método de congelamiento del agua o el método de hervido del agua.