

Temperaturas de Mantenimiento adecuadas

135°F

Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más



41°F

Mantenga los alimentos fríos a 41°F o menos



Alimentos con control de tiempo/temperatura

Los alimentos con control de Tiempo/Temperatura deben mantenerse fuera de la zona de peligro (42°F – 134°F) porque es más probable que desarrollen bacterias que enfermarán a las personas.



Leche y productos lácteos



Huevos con cáscara (excepto aquellos tratados para detener *Salmonella* spp.)



Carne: res, cerdo y cordero.



Aves



Pescados



mariscos y crustáceos



Papas al Horno



Alimentos vegetales tratados térmicamente, como arroz, frijoles y verduras cocidos.



Productos de tofu/soya



Brotes y semillas



tomates cortados, verduras de hojas verdes cortadas, melones en rebanadas



Mezclas de ajo y aceite sin tratar