

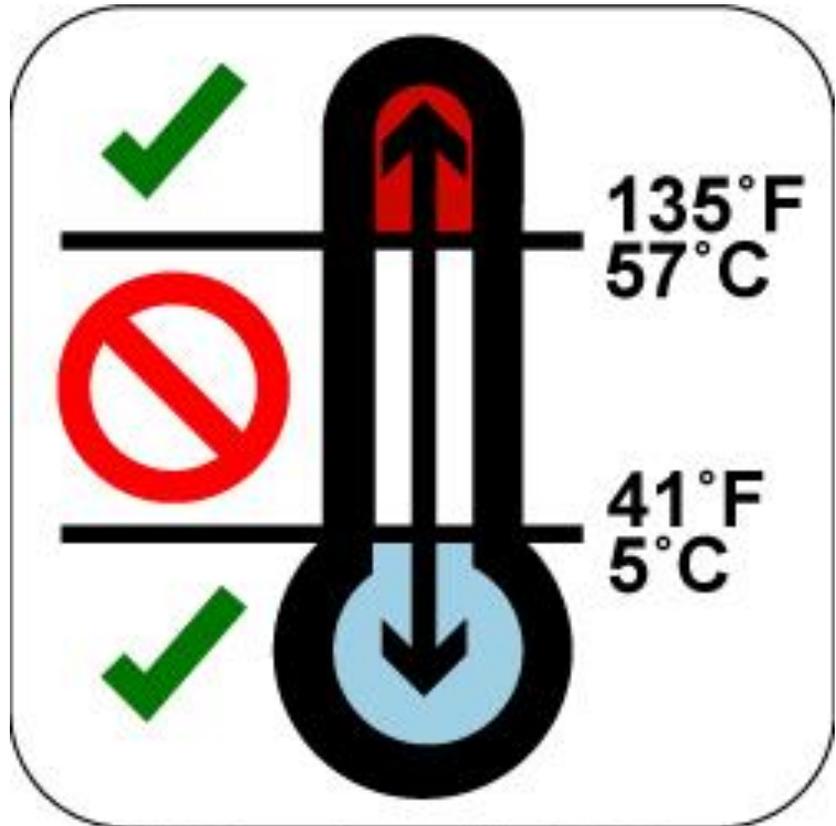
# TEMPERATURAS EN FRÍO Y EN CALIENTE

Mantenga los alimentos seguros. Permanezca fuera de las temperaturas peligrosas

Mantenga  
la comida **CALIENTE**  
a 135°F o más

**ZONA  
PELIGROSA**

Mantenga  
la comida **FRÍA**  
a 41°F o menos



Copyright ©International Association for Food Protection

**Recaliente la comida sobrante a 165°F  
dentro de las 2 horas antes de servirla.**