

SAFE HOLDING TEMPERATURES

(Temperaturas Seguras de Mantenimiento)

HOT
CALIENTE

COLD
FRÍO



RAPIDLY REHEAT
COOKED/LEFTOVER
FOODS TO 165°F OR
ABOVE FOR
15 SECONDS

*Recaliente la comida
rápidamente ya
cocinada/sobras a 165°F
o más por 15 segundos*

COOL RAPIDLY TO
41°F OR BELOW

*Enfríe rápidamente a
41°F o menos*

R 7/01 Health Dept. Graphics Services