



McLean County
Health Department
Partners in Prevention

Environmental Health
(309) 888-5482
<http://health.mcleancountyil.gov>

Temperaturas Necesarias

Para la protección de alimentos compuestos de

Temperature Requirements

For protection of potentially hazardous foods

RECALIENTE TODO ALIMENTO

COCINE

- Pollo
- Pescado
- Carne de cerdo
- Carne molida

REHEAT ALL FOODS

COOK

- Poultry
- Fish
- Pork
- Ground Meat

165°

160°

155°

140°

130°

100°

80°

50°

41°

32°

0°

-20°

F°

Mantenga los alimentos calientes a más de 140°F

Keep hot foods above 140°F

Las bacterias dañinas se desarrollan rápidamente!

Bacteria grow rapidly at these temperatures!

Mantenga los alimentos fríos a menos de 41°F

Keep cold foods below 41°F

GUARDE

- Leche
- Heuvos
- Queso
- Helado

KEEP

- Milk
- Eggs
- Cheese
- Ice Cream

Mantenga los alimentos congelados a menos de 0°F

Keep frozen foods below 0°F

ZONA PELIGROSA DANGER ZONE