

Temperaturas de mantenimiento adecuadas

Hot Hold Foods
135 °F or above

*Mantenga los alimentos
calientes a 135 °F o más*



135°F

Keep food out
of the **Danger**
Zone!

*¡Mantenga los
alimentos fuera de
la zona de peligro!*



Cold Hold Foods
41 °F or below

*Mantenga los alimentos
fríos a 41 ° F o menos*



41°F



COLORADO
Department of Public
Health & Environment

02/10/16