

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CORRECTAS

Alimentos que deben mantenerse calientes a 135° F o más.



135° F

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



Alimentos que deben mantenerse fríos a 41° F o menos.



41° F



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.