

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

Alimentos que requieren control de tiempo/temperatura



▶ Leche y productos lácteos



▶ Huevos con cáscara (salvo aquellos tratados para eliminar la *Salmonella* spp.)



▶ Carne: vaca, cerdo y cordero



▶ Carne de ave



▶ Pescado



▶ Mariscos y crustáceos



▶ Papas al horno



▶ Alimentos derivados de plantas tratados con calor, como arroz, frijoles y verduras cocidos



▶ Tofu u otra proteína de soya
▶ Ingredientes sintéticos, como proteína de soya texturada en productos alternativos a la carne



▶ Brotes y semillas de brotes



▶ Melones cortados en rodajas
▶ Tomates cortados
▶ Verduras de hojas verdes cortadas



▶ Mezclas de ajo y aceite no tratadas