

## Zona de peligro de temperatura alimentos

Danger zone

Obtención y gestión de control de la temperatura adecuada es una parte crítica de la seguridad alimentaria. Si el alimento está siendo preparado o servido y permitido alcanzar temperaturas peligrosas por demasiado largos, patógenos pueden crecer en los alimentos y causar una variedad de problemas y enfermedades para los consumidores.

Es fundamental para controlar la temperatura de los alimentos, ya sea caliente o frío, entre el tiempo que ha terminado de cocinar y el tiempo que se sirve.

Alimentos calientes se deben mantener calientes. Alimentos fríos deben mantenerse fríos. Todos los alimentos deben ser guardados fuera de la zona de peligro de temperatura entre 41 ° F a 135 ° F.



Copyright © International Association for Food Protection

