

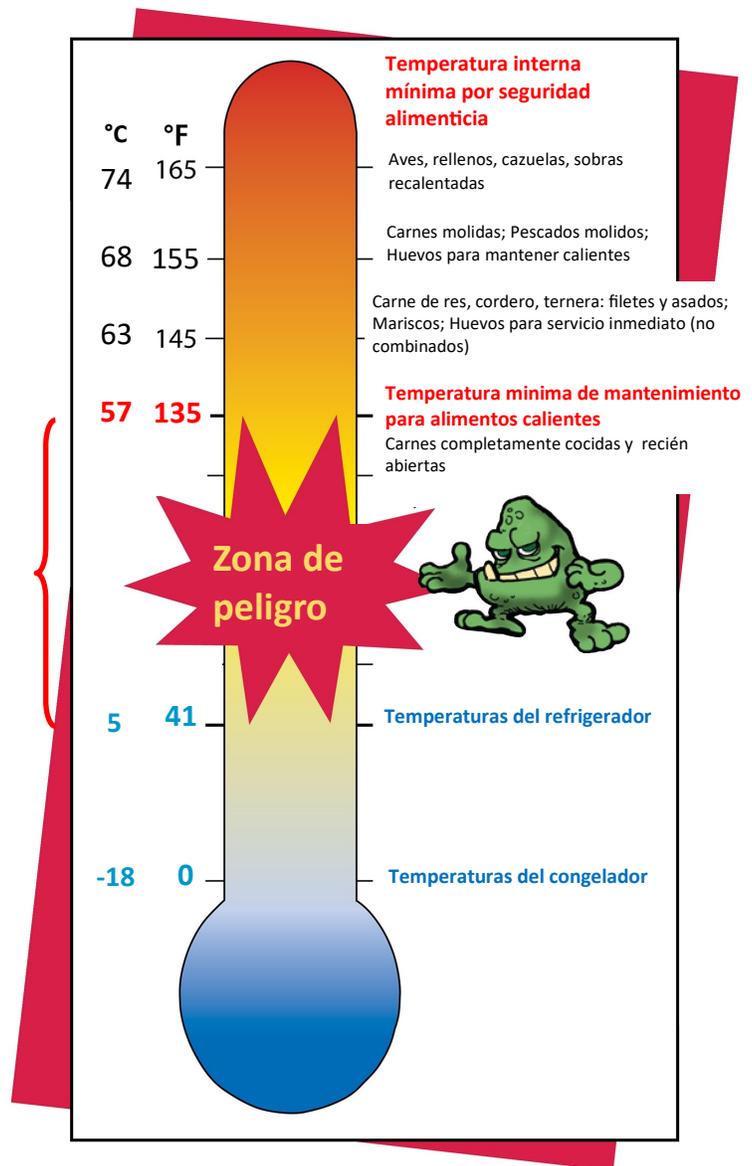
Zona de peligro del crecimiento de bacterias

¡Mantenga la comida caliente, caliente!
Debe mantenerse por encima de 135 ° F (57 ° C) para retardar el crecimiento bacteriano y mantener los alimentos seguros.

Si va a cocinar los alimentos a temperaturas inferiores a las mínimas seguras, debe revelarlo en el menú y recordar a los clientes que puede haber un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

La zona de peligro del crecimiento bacteriano es de 41 ° -135 ° F (-18 ° -5 ° C). Dadas las condiciones adecuadas, las bacterias pueden duplicarse cada 15 a 20 minutos.

Mantenga la comida fría, fría: debe estar por debajo de 41 ° F (5 ° C) para retardar el crecimiento bacteriano y mantener la comida segura.



1 bacteria puede convertirse en más de 1,000,000 de bacterias en tan solo 5 horas.

