## **DineSafe**<sup>™</sup>

## Pasos para APROBAR

## Control de la temperatura de los alimentos

60 °C (140 °F) o más

Conserve los alimentos calientes peligrosos a 60 °C (140 °F) o más

Zona de peligro Las bacterias crecen rápidamente a temperaturas entre 4 °C (40 °F) y 60 °C (140 °F)

4 °C (40 °F) o menos

No deje los alimentos peligrosos\* en la zona de peligro

Refrigere los alimentos fríos peligrosos a 4 °C (40 °F) o menos

Conserve los alimentos congelados en estado congelado

<sup>\*</sup> Los alimentos peligrosos son aquellos que deben conservarse calientes o fríos de forma segura.