

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Temperaturas de Mantenimiento Apropriadas

MANTENIMIENTO EN CALIENTE

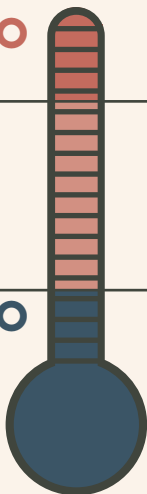
135°F

ZONA DE PELIGRO



MANTENIMIENTO EN FRÍO

41°F



Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad Alimentaria
la comida se debe mantener
CALIENTE a 135°F o más, o bien **FRÍA** a 41°F o menos

EXCEPCIONES

- Durante la preparación, la cocción o el enfriamiento
- Cuando el tiempo se usa como control de salud pública

Reglamentación 61-25, Sección 3-501.16



South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

[agriculture.sc.gov/
retail-food-safety](http://agriculture.sc.gov/retail-food-safety)