



ZONA DE PELIGRO

Las bacterias crecen con rapidez cuando la temperatura de los alimentos está entre **41 °F** y **135 °F**, y pueden duplicar su número en solo 20 minutos. Mantenga los alimentos fríos a menos de **41 °F** y los alimentos calientes a más de **135 °F**

Provisto por Servicios de Protección Alimenticia, Departamento de Salud de Tulsa | tulsa-health.org | 918.595.4300