

PROPER HOLDING TEMPERATURES (Hot and Cold Holding)

FDA Food Code CHAPTERS

3-501.16(A)(1), 3-501.16(A)(2),
3-501.16(B)

(A) Except during preparation, cooking, or cooling, or when time is used as the public health control as specified under §3-501.19, and except as specified under ¶ (B) and in ¶ (C) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be maintained:

(1) At 57C (135F) or above, except that roasts cooked to a temperature and for a time specified in ¶ 3-401.11(B) or reheated as specified in ¶ 3-403.11(E) may be held at a temperature of 54oC (130oF) or above; P or
(2) At 5°C (41°F) or less. P

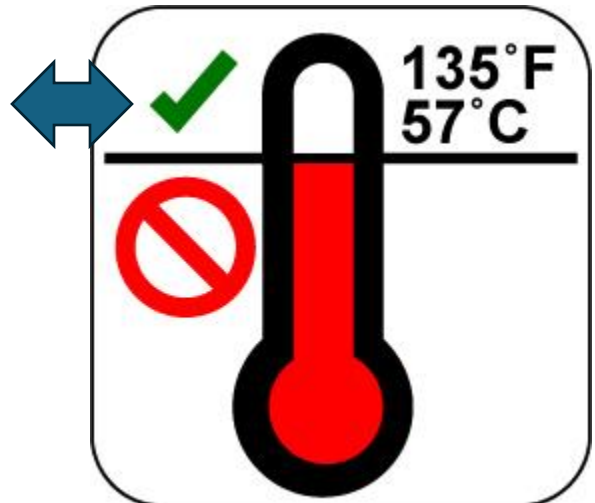
(B) EGGS that have not been treated to destroy all viable *Salmonellae* shall be stored in refrigerated EQUIPMENT that maintains an ambient air temperature of 7°C (45°F) or less. P

PUBLIC HEALTH REASONS:

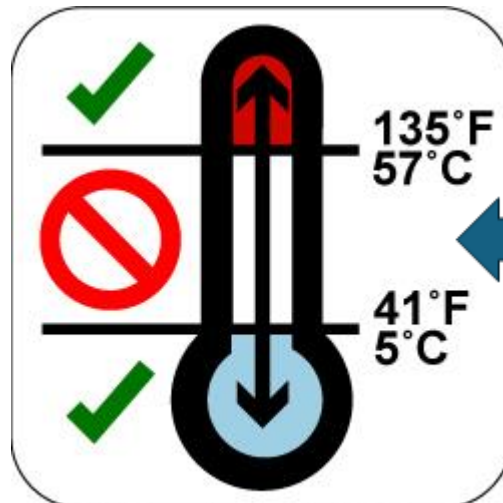
Bacterial growth and/or toxin production can occur if time/temperature control for safety food remains in the temperature "Danger Zone" of 5C to 57C (41F to 135F) too long. Up to a point, the rate of growth increases with an increase in temperature within this zone. Beyond the upper limit of the optimal temperature range for a particular organism, the rate of growth decreases. Operations requiring heating or cooling of food should be performed as rapidly as possible to avoid the possibility of bacterial growth.

Keep **hot** foods **hot!**

Maintain **hot** foods at a temperature of **135°F (57°C) or more.**



Copyright © International Association for Food Protection



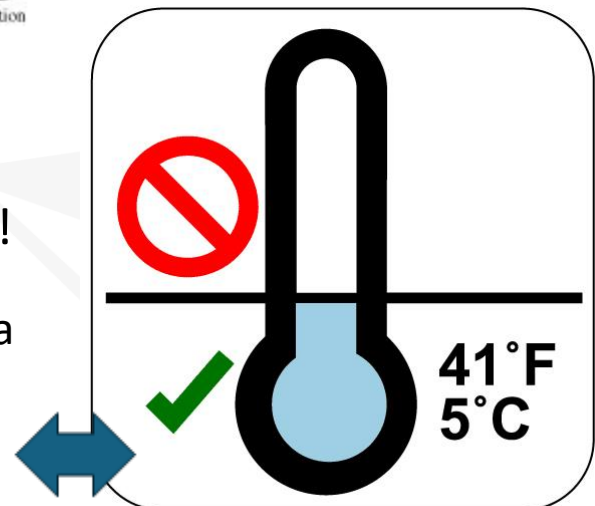
Copyright © International Association for Food Protection

Stay away from the
"DANGER ZONE"

TEMPERATURES **BETWEEN**
135°F (57°C) to 41°F (5°C)

Keep **cold** foods **cold!**

Maintain **cold** foods at a temperature of **41°F (5°C) or lower.**



Copyright © International Association for Food Protection



TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO ADECUADAS

(Mantenimiento en frío y en caliente)

FDA Food Code CHAPTERS

3-501.16(A)(1), 3-501.16(A)(2), 3-501.16(B)

(A) Excepto durante la preparación, cocción o enfriamiento, o cuando el tiempo se utiliza como control de salud pública como se especifica en §3-501.19, y excepto como se especifica en ¶ (B) y en ¶ (C) de esta sección, CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA ALIMENTOS DE SEGURIDAD se mantendrá:

- (1) A 57°C (135°F) o más, *excepto que los asados cocidos a una temperatura y durante un tiempo especificados en ¶ 3-401.11(B) o recalentados como se especifica en ¶ 3-403.11(E) pueden mantenerse a una temperatura de 54 °C (130 °F) o superior;* P o bien
(2) A 5°C (41°F) o menos. P

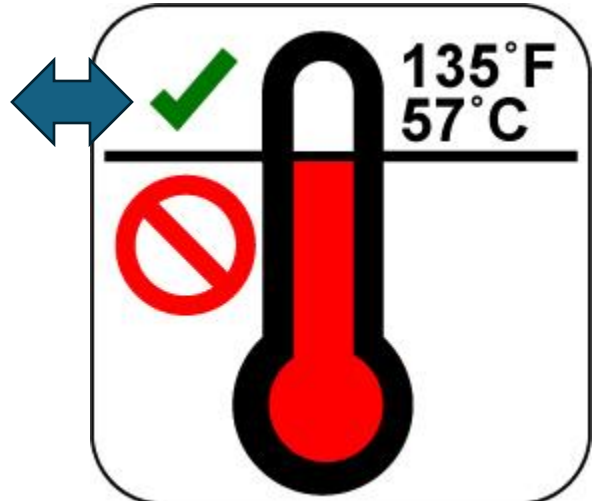
(B) Los HUEVOS que no hayan sido tratados para destruir *Salmonella* deben almacenarse en refrigeradores que mantengan una temperatura del aire ambiente de 7 °C (45 °F) o menos. P

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

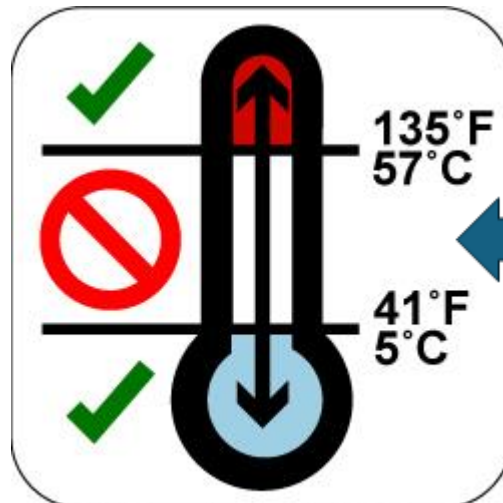
El crecimiento bacteriano y/o la producción de toxinas pueden ocurrir si el control de tiempo/temperatura por seguridad los alimentos permanecen en la "zona de peligro" de 5 °C a 57 °C (41 °F a 135 °F) demasiado tiempo. Hasta cierto punto, la tasa de crecimiento aumenta con el aumento de la temperatura dentro de esta zona. Más allá del límite superior del rango de temperatura óptimo para un organismo en particular, la tasa de crecimiento disminuye. Las operaciones que requieren calentar o enfriar los alimentos deben realizarse lo más rápido posible para evitar la posibilidad del crecimiento de bacteria.

¡Lo caliente mantener caliente!

Mantenimiento de los alimentos calientes debe ser de 135 °F (57 °C) o más.



Copyright © International Association for Food Protection



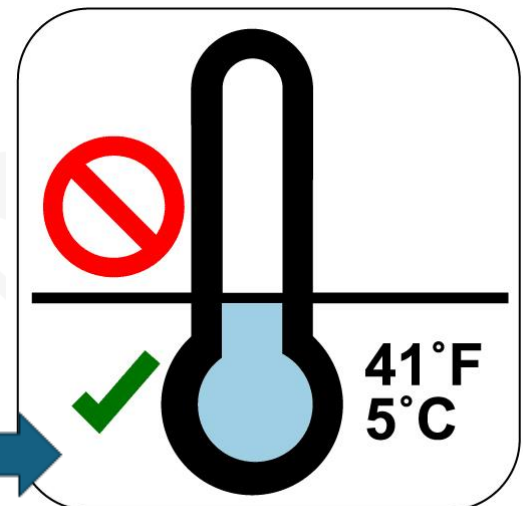
Copyright © International Association for Food Protection

Manténgase alejado de la **"ZONA DE PELIGRO"**

TEMPERATURAS **ENTRE** 135 °F (57 °C) a 41 °F (5 °C)

¡Lo frío mantener frío!

Mantenimiento de los alimentos fríos debe ser de 41 °F (5 °C) o menos.



Copyright © International Association for Food Protection

