

Temperaturas adecuadas para conservar y preparar alimentos

Mayor a 70°C

La cocción a esta temperatura garantiza un alimento inocuo y sano

Entre 5°C y 60°C

Zona de peligro, los alimentos están en riesgo de contaminación

Menor a 5°C

La refrigeración por debajo de 5°C retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias

Nunca descongelar los alimentos a temperatura ambiente

Mantener la comida caliente a más de 60°C

Refrigerar lo antes posible los alimentos perecederos y cocinados

Los alimentos preparados no deben permanecer más de 2 horas a temperatura ambiente

