

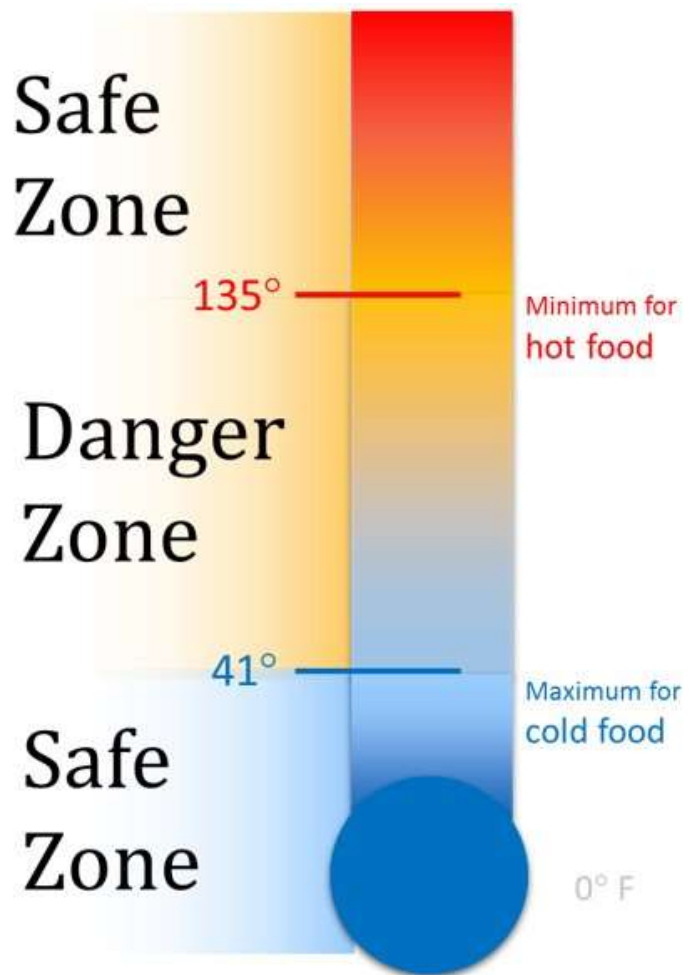
Proper Holding Temperatures

KEEP HOT FOODS HOT!

Maintain hot foods
at a temperature of
135°F or hotter

KEEP COLD FOODS COLD!

Maintain cold foods
at a temperature of
41°F or colder



LOGS AVAILABLE FOR THIS TOPIC
<https://crchd.com/food-safety-logs>



Temperaturas de Mantenimiento Adecuadas

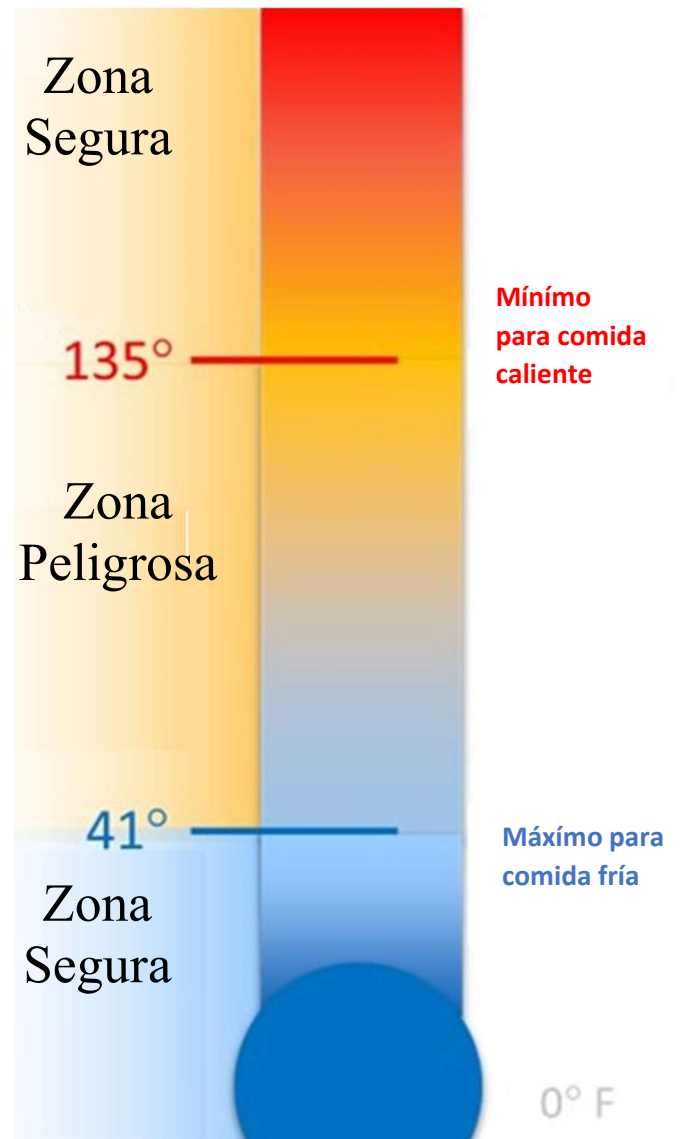
MANTENGA CALIENTE ALIMENTOS

CALIENTES!

Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 135°F o más

MANTENGA FRÍO ALIMENTOS FRÍOS!

Mantenga alimentos fríos a una temperatura de 41°F o menos



REGISTRO DE DATOS: REGISTROS DISPONIBLES PARA ESTE TEMA
<https://crchd.com/food-safety-logs>

