

# SAFE HOLDING TEMPERATURES

(Temperaturas Seguras de Mantenimiento)

# HOT

CALIENTE

mantenga a  
**HOLD AT  
135°F**  
OR ABOVE  
(o más)



RAPIDLY REHEAT COOKED/  
LEFTOVER FOODS TO 165°F OR  
ABOVE FOR 15 SECONDS

*Recaliente la comida rápidamente ya  
cocinada/sobras a 165°F o más por  
15 segundos*

# COLD

FRÍO

mantenga a  
**HOLD AT  
41°F**  
OR BELOW  
(o menos)



COOL FOOD FROM 135°F TO 41°F  
OR LESS IN 6 HOURS.

COOL FROM 135°F TO 70°F WITHIN  
THE FIRST 2 HOURS.

*Enfríe comida desde 135°F a 41°F o  
menos dentro de 6 horas.*

*En las primeras 2 horas, enfríe entre  
135°F a 70°F*

Washington County  
Health Department  
Environmental Health Program  
262-332-4462  
[www.co.washington.wi.us/chn](http://www.co.washington.wi.us/chn)