

Zona de peligro de temperaturas en alimentos:

+5°C ↔ +65°C

**Conservación
en caliente**

+100 ° C

**Las bacterias se
destruyen**

+65° C

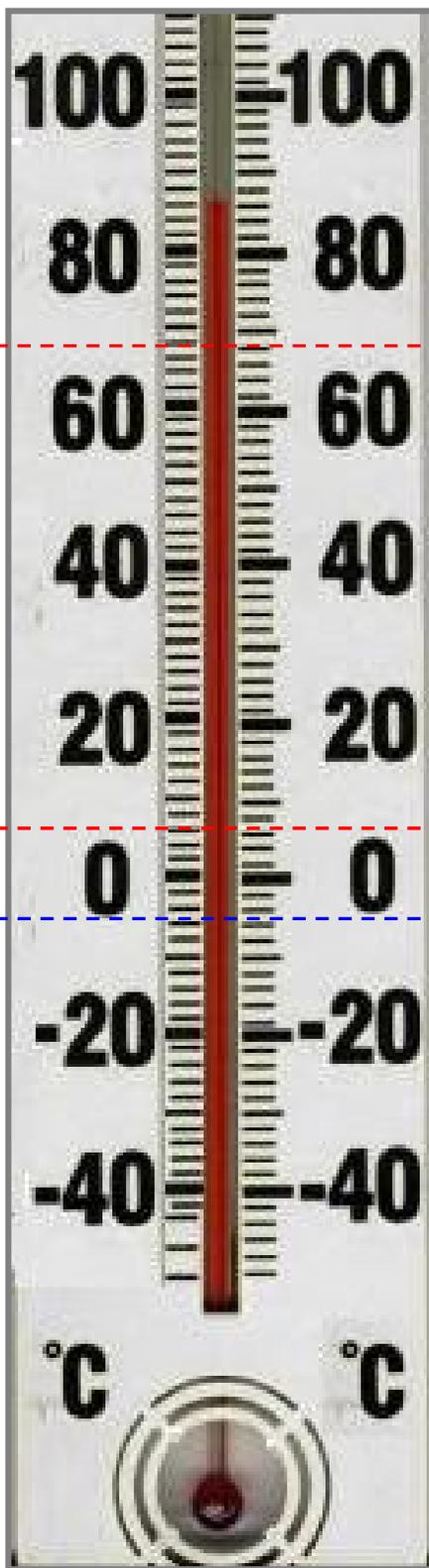
**Las bacterias
crecen rápido**

+5° C

0° C

- 18° C

**Las bacterias no se
multiplican**



Refrigeración

Congelación

Zona de peligro de temperaturas en alimentos:

+5°C ↔ +65°C

Mantener fría la comida fría

No deje los alimentos fuera de la nevera.

Tenga la nevera por debajo de 5°C. Compruebe mediante un termómetro que se mantiene entre 4 y 5 °C.

No sobrecargue la nevera.

La comida que no va a ser consumida en el momento, debe enfriarse lo más rápidamente posible: en la nevera o sumergiéndola en agua fría.

Mantener caliente la comida caliente

La comida caliente tiene que mantenerse a por encima de 65°C.

Si no se va a consumir, manténgala en el horno a 65° o a la temperatura más baja que permita su horno, siempre que supere los 65°C.

En función del tiempo que haya pasado el alimento en la zona de peligro se recomienda:

Regla de 2-4 horas

0-2 horas

- Consumo inmediato
- Mantener por debajo de 5° C
- Mantener por encima de 65 °

2-4 horas

Consumo inmediato

Más de 4 horas

Desechar el alimento