

# Zona de peligro de temperaturas en alimentos:

+5°C ↔ +65°C

**Conservación  
en caliente**

**+100 ° C**

**Las bacterias se  
destruyen**

**+65° C**

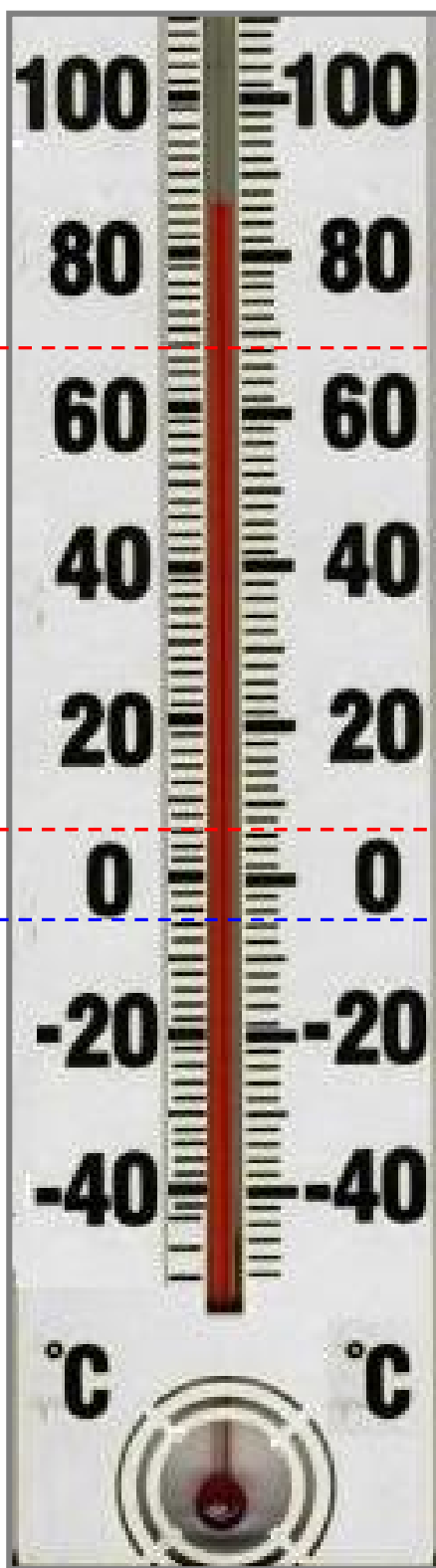
**Las bacterias  
crecen rápido**

**+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