

# 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*

*Think Health*   
*Act Now!*  
CITY OF  
**MILWAUKEE**  
HEALTH DEPARTMENT

Bevan K. Baker,  
Commissioner of Health  
[www.milwaukee.gov/health](http://www.milwaukee.gov/health)

CITY OF MILWAUKEE HEALTH DEPARTMENT • CONSUMER ENVIRONMENTAL HEALTH  
Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee • Salud Ambiental del Consumidor

Ref. Wisconsin State Statute HFS 196 (Estatuto del Estado de Wisconsin HFS 196)

R 1/08 MHD Graphics