

ZONE DANGEREUSE DE TEMPÉRATURE

Les aliments réfrigérés doivent être conservés à une température maximale de 4 °C (40 °F).

Les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 60 °C (140 °F).

Les aliments déjà cuits doivent être réchauffés à une température interne minimale de 74 °C (165 °F).

(N'utilisez jamais de réchauds pour réchauffer les aliments.)

Les aliments doivent passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) ou moins en moins de deux heures après la cuisson, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en moins de quatre heures.

Zone dangereuse
Les bactéries se multiplient rapidement dans cette plage de température

60°

4°

