

Conservez les aliments hors de la zone de température dangereuse



La ZONE DANGEREUSE se situe entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F).

Gardez les aliments froids au froid :
4 °C (40 °F) ou moins.

Gardez les aliments chauds au chaud :
60 °C (140 °F) ou plus.

Gardez congelés les aliments congelés :
-18 °C (0 °F) ou moins.

LES BACTÉRIES CAUSANT LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE SE MULTIPLIENT RAPIDEMENT DANS LA ZONE DANGEREUSE.