

FOOD TEMPERATURE SAFETY  
SÉCURITÉ DE LA TEMPÉRATURE  
DES ALIMENTS

Keep Hot Foods Hot  
at or above  
60°C (140°F)

Conservez les aliments  
chauds au chaud à  
60°C (140°F) ou plus



60°C (140°F)

# Danger Zone! Zone dangereuse!



4°C (40°F)

Keep Cold Foods Cold  
at or below  
4°C (40°F)

Conservez les aliments  
froids au froid à  
4°C (40°F) ou moins

