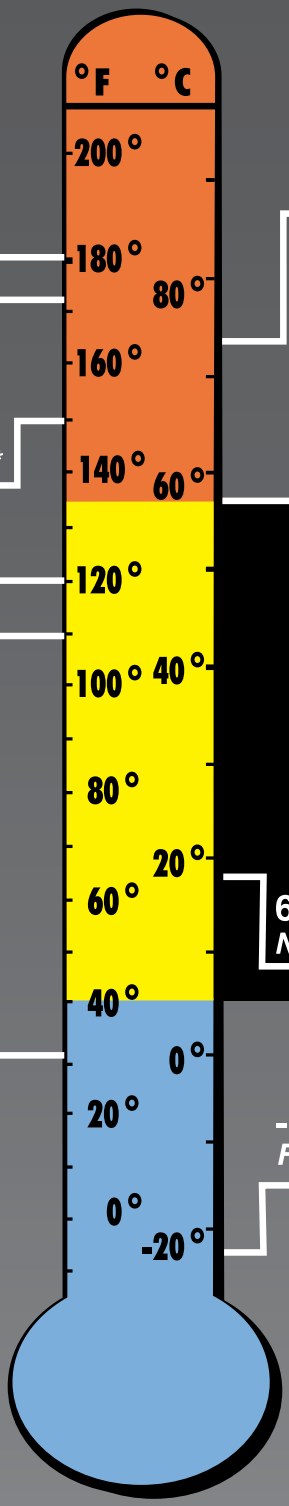
TEMPERATURES *for* FOOD SAFETY



180° TO 194°F / 82° TO 90°C
MECHANICAL RINSE AT NOZZLE

171°F / 77°C
MIN. RINSE TEMP. FOR MANUAL / DIP RINSE

150° TO 165°F / 66° TO 74°C
*TEMP. FOR MECHANICAL DISH WASHING**

120°F / 49°C
*MIN. WASH TEMP. IN CHEMICAL DISH WASHING MACHINES**

110°F / 43°C
MIN. WATER TEMP. FOR HAND DISH WASHING

32° TO 40°F / 0° TO 4°C
COLD FOOD STORAGE (SLOW BACTERIAL GROWTH)

165°F / 74°C
COOK FOOD TO THIS TEMP. TO KILL HARMFUL BACTERIA

135° TO 160°F / 57° TO 71°C
*SAFE HOLDING TEMP. RANGE OF COOKED FOOD. STORE OR DISPLAY HOT COOKED FOODS ABOVE THIS TEMP. AFTER COOKING***

⚠ DANGER ZONE

Rapid Bacterial Growth

65° TO 90°F / 18° TO 32°C
NORMAL ROOM TEMP.

-10° TO 0°F / -23° TO -18°C
FROZEN FOOD STORAGE

TABLEWARE & UTENSIL SANITATION

** SEE FDA FOOD CODE FOR MINIMUM TEMPERATURES OF DIFFERENT MACHINE TYPES*

FOOD HANDLING & STORAGE

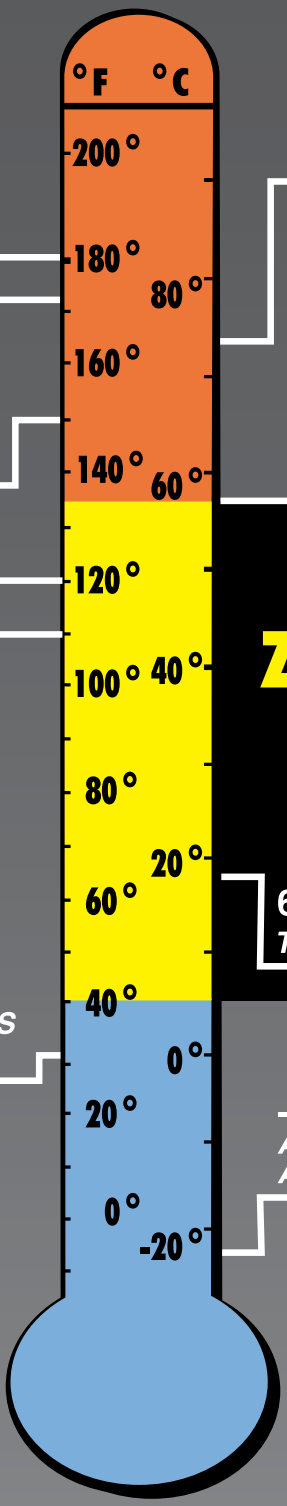
*** SEE FDA FOOD CODE FOR TIMES & TEMPERATURES OF DIFFERENT FOODS*

HATCO®

P.O. Box 340500
Milwaukee WI 53234-0500 USA
(414) 671-6350 • support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Form No. TempChart ENG-SPA
August 2025

TEMPERATURAS *para* SANIDAD DE ALIMENTOS



180° A 194°F / 82° A 90°C
LAVADO MECÁNICO, EN LA BOQUILLA

171°F / 77°C
TEMP. MIN. DE LAVADO MANUAL / INMERSIÓN

150° A 165°F / 66° A 74°C
*TEMP. PARA LAVADO MECÁNICO DE PLATOS**

120°F / 49°C
*TEMP MIN. LAVADO EN MÁQUINAS LAVA PLATOS CON AGENTES QUÍMICOS**

110°F / 43°C
TEMP. MIN. DEL AGUA PARA LAVADO MANUAL DE PLATOS

32° A 40°F / 0° A 4°C
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FRÍOS (LENTO CRECIMIENTO BACTERIANO)

165°F / 74°C
CUEZA LOS ALIMENTOS A ESTA TEMP. PARA ELIMINAR LAS BACTERIAS PERJUDICIALES

135° A 160°F / 57° A 71°C
INTERVALO DE TEMP. SEGURA PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS.
*ALMACENAR O EXHIBIR LOS ALIMENTOS COCIDOS Y CALIENTES POR ENCIMA DE ESTA TEMP. DESPUÉS DE COCERLOS***

⚠ ZONA DE PELIGRO

Rápido crecimiento bacteriano

65° A 90°F / 18° A 32°C
TEMPERATURA AMBIENTE NORMAL

-10° A 0°F / -23° A -18°C
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

HIGIENE DE CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA

** EL CÓDIGO FDA INCLUYE LAS TEMPERATURAS MÍNIMAS DE DIFERENTES TIPOS DE MÁQUINAS*

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

*** EL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA CONTIENE LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE LOS DIFERENTES ALIMENTOS*

HATCO®
P.O. Box 340500
Milwaukee WI 53234-0500 USA
(414) 671-6350 • support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Form No. TempChart ENG-SPA
August 2025