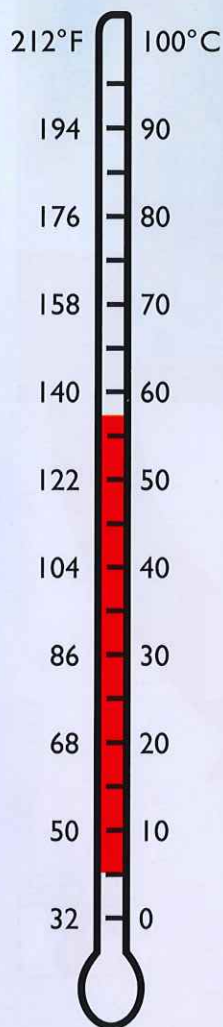


Why It's Important to Keep **Hot Foods Hot...**



**Always Maintain
Hot Food at
135°F (57°C)
or Above!**

Remember:

**Keep Foods
out of the
Temperature
Danger Zone
41°F - 135°F**

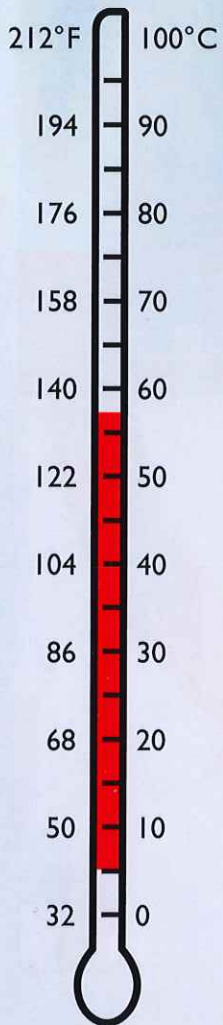


Protect People Everywhere.

Always Maintain Hot Foods at 135°F or Above.



La importancia de mantener **caliente** las comidas **calientes**.



Mantenga siempre las comidas calientes a 135°F (57°C) o más.

Recuerde: ¡Mantenga la comida fuera de la zona de peligro de temperaturas: 41°F - 135°F (5°C - 57°C)!

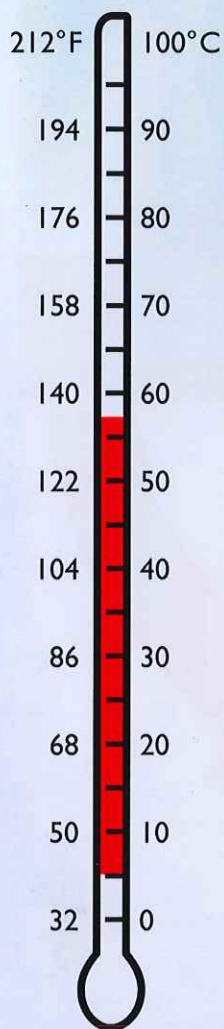


Protege a todos.

Mantenga siempre las comidas calientes a 135°F o más.



热食保温的重要性...



保持热食温度不低于135°F
(57°C) !

谨记：避免食物保存在以下危险温度区间
41°F - 135°F
(5°C - 57°C)!



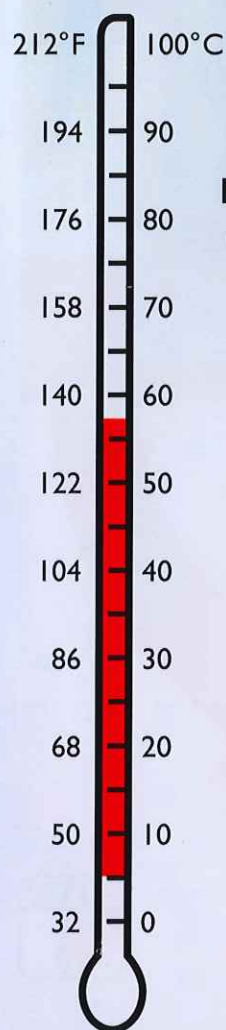
维护众人健康。

保持热食温度不低于135°F!



FDA

Почему горячую пищу важно сохранять горячей...



Всегда держите горячие блюда при температуре 135°F (57°C) и выше!

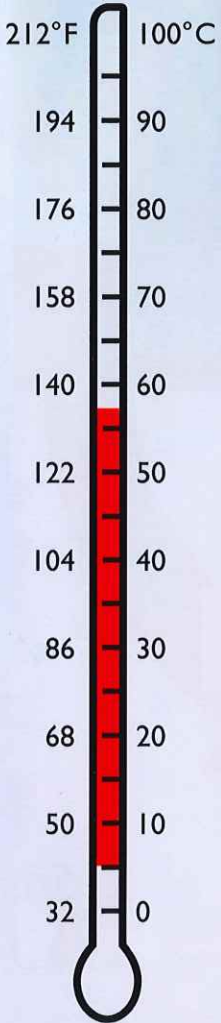
Помните: продукты следует хранить вне опасной температурной зоны 41°F - 135°F (5°C - 57°F)!



Защищайте людей повсюду.
Всегда держите горячие блюда при температуре 135°F и выше.



뜨거운 음식을 뜨겁게 보관하는 것이 중요한 이유...



뜨거운 음식의 온도는 반드시 135°F(57°C) 이상으로 유지하십시오!

주의 사항:
음식은 위험 온도 범위 41°F - 135°F (5°C - 57°C) 밖에서 보관하세요!



어디서든 사람의 건강을 보호하십시오.
뜨거운 음식의 온도는 반드시 135°F 이
상에서 유지하십시오.

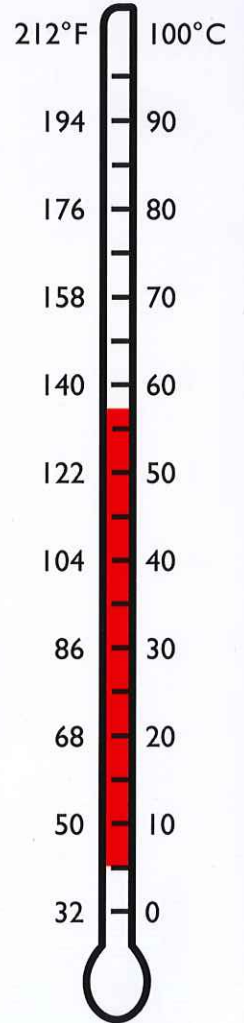
لماذا يكون من المهم الحفاظ على سخونة الغذاء ساخنًا...



حافظ دائمًا على
بقاء الغذاء ساخنًا
في درجة حرارة ١٣٥
درجة فهرنهايت
(٥٧ درجة مئوية) أو أعلى!



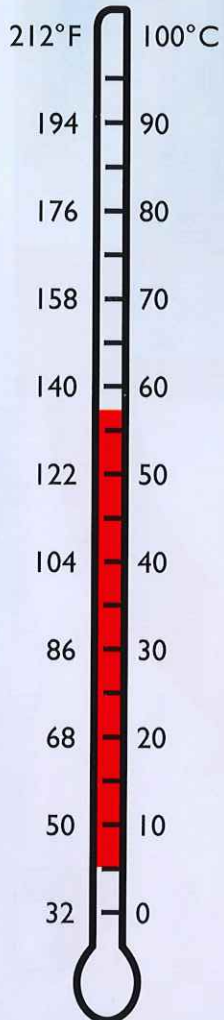
تذكر:
حافظ على الغذاء خارج
نطاق درجات الحرارة
الخطرة من ٤١ - ١٣٥
درجة فهرنهايت
(٥ - ٧٥ درجة مئوية)!



ساهم في حماية الناس في كل مكان.

حافظ دائمًا على بقاء الغذاء ساخنًا في درجة حرارة ١٣٥ درجة فهرنهايت أو أعلى.

Why It's Important to Keep **Hot Foods Hot...**



**Always Maintain
Hot Food at
135°F (57°C)
or Above!**

Remember:

**Keep Foods
out of the
Temperature
Danger Zone
41°F - 135°F**



Protect People Everywhere.

Always Maintain Hot Foods at 135°F or Above.

