



Pautas de mantenimiento en frío y caliente

Los alimentos que se retienen para servir corren el riesgo de sufrir abuso de tiempo-temperatura y contaminación cruzada. Si su operación tiene alimentos, debe hacer políticas que reduzcan estos riesgos.

- Cubiertas de alimentos y protectores contra estornudos
 - Cubra los alimentos e instale protectores contra estornudos para protegerlos de los contaminantes.
- Temperatura: mantenga los alimentos TCS a la temperatura interna correcta
 - Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más
 - Mantenga los alimentos fríos a 41°F o menos
- Termómetro: use un termómetro para verificar la temperatura interna de un alimento

Tiempo: Verifique la temperatura de los alimentos al menos cada cuatro horas

- Deseche los alimentos que no sean de 41°F (5°C) o menos o 135°F (57°C) o más
- Se recomienda comprobar la temperatura cada dos horas. Esto dejará tiempo para la acción correctiva

Equipos de mantenimiento en caliente:

- NUNCA use equipos de mantenimiento en caliente para recalentar alimentos

Los alimentos fríos se pueden mantener sin control de temperatura hasta por SEIS horas si:

- Se mantuvo a 41°F (5°C) o menos antes de sacarlo de la refrigeración
- No excede los 70°F (21°C) durante el servicio
 - Deseche los alimentos que excedan esta temperatura
- Tiene una etiqueta que especifica:
 - Hora en que se retiró de la refrigeración
 - Hora de que se deseche
- Se vende, se sirve o se tira dentro de las SEIS horas

Los alimentos calientes se pueden mantener sin control de temperatura hasta por CUATRO horas si:

- Se mantuvo a 135°F (57°C) o más antes de retirarlo del control de temperatura
- Tiene una etiqueta que especifica cuándo se debe tirar el artículo
- Se vende, se sirve o se tira en CUATRO horas