

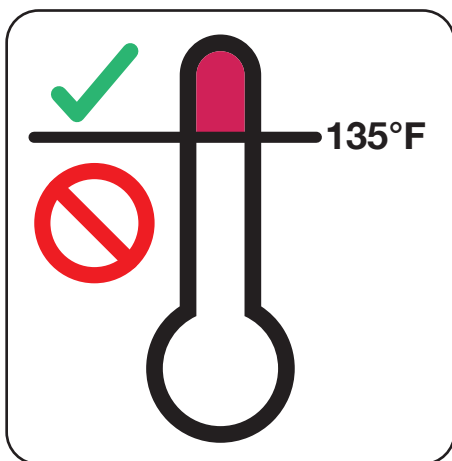
Las temperaturas

de conservación adecuadas garantizarán que los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para garantizar la seguridad alimentaria (TCS, por sus siglas en inglés) no se mantengan en intervalos de temperatura que representen un peligro (entre 41 °F y 135 °F) mientras se conservan para su procesamiento y/o consumo posterior.

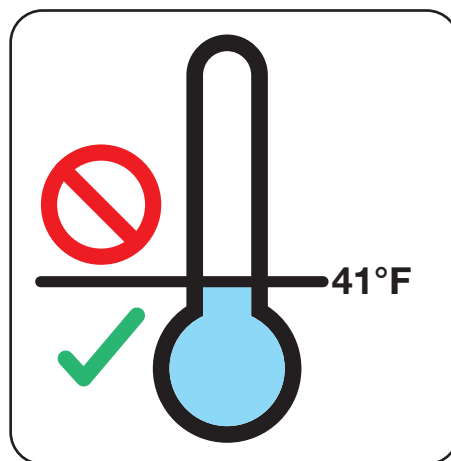


scdhec.gov/food

¡Recuerde!



Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura mínima de 135 °F.



Los alimentos fríos deben mantenerse a una temperatura máxima de 41 °F.

Ejemplo de bitácora de temperatura de conservación

Asociado: Carlos García		Gerente: Enrique Zapata		
Fecha: 09/06/2019				
Hora	Tipo de alimento	°F	Ubicación	Acción correctiva
9:00 a. m.	pollo crudo	39 °F	Refrigerador para alimentos para prepararse	
9:03 a. m.	res	37 °F	Cámara frigorífica	
9:20 a. m.	pescado	41 °F	Refrigerador de 2 puertas	
10:05 a. m.	lasaña	138 °F	Mesa de vapor	
Comentarios:				
Todos los refrigeradores se mantuvieron a temperaturas de 41 °F o inferiores. El equipo para alimentos calientes se mantuvo a temperaturas de 135 °F o superiores.				

