

LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO ADECUADAS

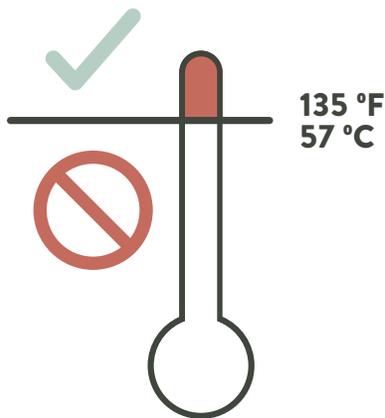
REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



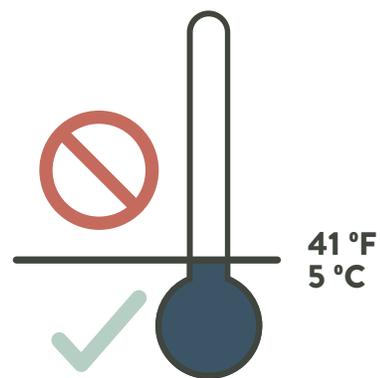
South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

De conservación adecuadas garantizarán que los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS) 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.

¡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

Fecha 07/01/2024 Asociado: Carlos Garcia Gerente: Enrique Zapata

HORA	TIPO DE ALIMENTO	°F	UBICACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA
9:00 am	pollo crudo	39 °F	Refrigerador para alimentos para prepararse	
9:03 am	res	37 °F	Cámara frigorífica	
9:20 am	pescado	41 °F	Refrigerador de 2 puertas	
10:05 am	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.

Consulte los requisitos completos en la Regulación 61-25.

