

CONTROL DE TIEMPO/ TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS)

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

CINCO FACTORES CLAVE DE RIESGOS

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen no seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

Los puntos 1 y 2 se abordan en este folleto.

REGLAMENTACIÓN 61-25

Citación 3-201.10(B)(127)

Los alimentos TCS requieren controles de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de patógenos o la formación de toxinas. Véanse en esta citación las tablas y listas específicas de alimentos TCS y no TCS.

EJEMPLOS DE ALIMENTOS QUE SE CONSIDERAN TCS

- Carne, aves, pescado (crudos o tratados térmicamente)
- Frutas y verduras (tratadas térmicamente)
- Brotes de semillas crudas
- Melones cortados
- Hojas verdes cortadas
- Tomates cortados*
- Mezclas de ajo y aceite*

**Salvo modificación indicada en la Reglamentación 61-25*

Los alimentos TCS se determinan teniendo en cuenta los siguientes cinco factores:

1. Acidez
2. Contenido de humedad
3. Interacción entre acidez y humedad
4. Tratamiento térmico
5. Envasado

En algunos alimentos, es posible que ni la acidez ni el contenido de humedad por sí solos sean lo suficientemente bajos como para proteger el alimento; sin embargo, su interacción hace que el alimento sea seguro mediante la creación de un entorno desfavorable para el crecimiento de microorganismos.



Las hojas verdes, los tomates y los melones están protegidos de los contaminantes externos hasta que se cortan. Cortar o desgarrar estos alimentos altera sus propiedades y favorece la proliferación de gérmenes nocivos.



El hecho de que un alimento no esté definido como alimento TCS no garantiza que sea seguro frente a todos los peligros. Los alimentos no TCS pueden contener peligros biológicos, químicos o físicos para la seguridad alimentaria.



Los alimentos combinados (aquellos que contienen varios alimentos TCS o no TCS) presentan un desafío adicional; se supone que estos alimentos son alimentos TCS a menos que el establecimiento de venta de alimentos al por menor pueda demostrar lo contrario.