

# ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

## ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

135°F (57°C)

*Ejemplos: alimentos cocinados, frutas, verduras, granos, legumbres, etc*



## MARISCOS CRUDOS, FILETES/CHULETAS, HUEVOS CON CÁSCARA, etc.

145°F (63°C) por 15 segundos

*Ejemplos: pescados, mariscos, crustáceos, chuleta de cerdo o cordero, etc*



## ASADOS DE PUERCO, RES, TERNERA, CORDERO, etc.

145°F (63°C) por 4 min o como se indique

*Ejemplos: asado de res, asado de puerco, etc.*



## CARNES MOLIDAS CRUDAS, CARNES INYECTADAS, CARNES ABLANDADAS MECÁNICAMENTE, MARISCO MOLIDO, etc.

155°F (68°C) por 15 segundos

*Ejemplos: Hamburguesas, puerco molido, filete en cubo, etc.*



## CARNE CRUDA DE AVE, RELLENO hecho de pescado, carne o pollo, CARNE RELLENA, MARISCOS, AVES O PASTA

165°F (74°C) por 15 segundos

*Ejemplos: pollo crudo, pavo crudo, conchas de pasta sin cocinar*



## Control de Temperatura por tiempo para alimentos seguros (TCS)

### Alimentos potencialmente peligrosos

- ✚ Leche y productos de leche
- ✚ Melones en rodajas
- ✚ Ajo y mezclas de aceite
- ✚ Aves
- ✚ Carne: res, puerco, cordero
- ✚ Pescado
- ✚ Tofu
- ✚ Germinados y semillas crudas
- ✚ Huevos con cáscara
- ✚ Papas al horno o asadas
- ✚ Alimentos de proteína de soya
- ✚ Arroz cocido, frijoles, y otros vegetales tratados térmicamente
- ✚ Mariscos y crustáceos

### Controlando tiempo y temperatura

- ✚ Reciba los alimentos a la temperatura correcta y almacene rápidamente
- ✚ Si el producto no está fresco, no cumple con las especificaciones, o la temperatura requerida, rechace el producto y envíelo de vuelta
- ✚ Almacene los alimentos a la temperatura correcta
- ✚ Reducir el tiempo que los alimentos están en la zona de peligro de temperatura (41°F - 135°F)
- ✚ Cocine los alimentos a la temperatura interna mínima segura
- ✚ Enfriar / Recalentar la comida correctamente



## Cocinar alimentos

- ✚ Cocinar los alimentos a la temperatura interna mínima mata los microorganismos
- ✚ Cocinar no destruirá las esporas ni las toxinas
- ✚ El uso de un termómetro determinará que los alimentos se hayan cocinado correctamente
- ✚ Cocinar es un punto de control crítico para la mayoría de los alimentos
- ✚ Si un producto no se cocina a la temperatura requerida, retire el producto del servicio y continúe cocinando hasta alcanzar la temperatura requerida

## Pautas de mantenimiento en frío

- ✚ No llene los recipientes de alimentos más allá de la línea de llenado
- ✚ El equipo de conservación en frío debe mantener los alimentos a 41°F o menos
- ✚ Revuelva regularmente para mantener una temperatura uniforme en toda la comida
- ✚ Nunca mezcle alimentos frescos con alimentos previamente almacenados
- ✚ Mantenga los alimentos cubiertos para evitar la contaminación.

## Pautas de mantenimiento en caliente

- ✚ Nunca use el equipo para mantener caliente la comida para recalentar alimentos
- ✚ El equipo para mantener caliente la comida debe mantenerla caliente a 135°F o más
- ✚ Revuelva regularmente para mantener una temperatura uniforme en toda la comida
- ✚ Nunca mezcle alimentos frescos con alimentos previamente almacenados
- ✚ Mantenga los alimentos cubiertos para evitar la contaminación.

