

Alimentos que requieren Control de Tiempo/Temperatura por Seguridad (TCS, en inglés)

Los alimentos TCS requieren control de tiempo y temperatura para evitar el crecimiento de patógenos (microorganismos, que causan enfermedades, tales como bacterias).

Mantenga los alimentos TCS fríos a 41°F o menos **O** calientes a 135°F o más.



TCS



No son TCS

✓ Aves, carne de res, cordero, cerdo, mariscos, pescado, caza (ciervo, venado, bisonte)

✗ Tocineta crujiente

Proteína animal



✓ Leche, yogur, queso, mantequilla batida, crema batida, crema agria, huevos, huevos pauterizados quebrados o sin cáscara, incluyendo a base de plantas

✗ Huevos pasteurizados con toda su cáscara y huevos sancochados enfriados a temperatura ambiente con la cáscara intacta

Huevos y lácteos



✓ Corte de verduras de hoja verde (repollo, lechuga, espinaca, arúgula, col rizada), frutas y verduras cocidas, lata de verduras abierta, carnes "veanas" a base de plantas (tofú, soya), melones picados (sandía, melón dulce, melón cantalupo), tomates picados, brotes (alfalfa, brotes de frijoles), almidones cocidos (granos, arroz, pasta, frijoles, boba), ajo fresco en aceite

✗ Hierbas (cilantro, perejil, menta), frutas y verduras crudas enteras, aguacate, limón/lima picada, lata de fruta abierta

Frutas, verduras y granos



Esta no es una lista completa. Siga las recomendaciones del fabricante para almacenaje y vida útil del alimento.