

## ¿QUÉ?



MANTENGA LOS ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) A MENOS DE 41°F

## ¿QUIÉN?



TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS TCS FRÍOS

## ¿CUANDO?



PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO, SERVICIO

## ¿DÓNDE?



TODOS LOS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN FRÍO (CÁMARAS FRIGORÍFICAS (WALK-INS), REFRIGERADORES (REACH-INS) UNIDADES DE SANDWICH, ETC.)

## ¿CÓMO?



MONITOREE/REGISTRE LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS Y EQUIPOS

## ¿CORRECCIÓN?



DESECHE LOS ALIMENTOS Y REPARE EL EQUIPO

**FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO EN FRÍO**

NORTHERN NEVADA  
**Public Health**

