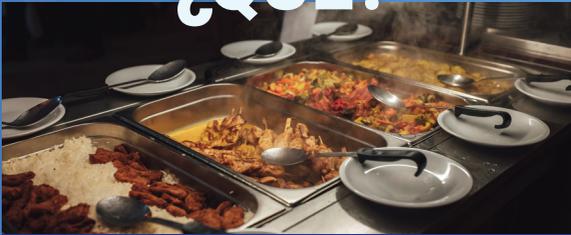


# ¿QUÉ?



MANTENGA LOS ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) POR ENCIMA DE LOS 135 °F

# ¿QUIÉN?



TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS TCS CALIENTES

# ¿CUANDO?



CADA VEZ QUE LOS ALIMENTOS TCS SE ESTÉN MANTENIENDO CALIENTE PARA EL SERVICIO

# ¿DÓNDE?



TODOS LOS EQUIPOS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE (MESAS DE VAPOR, CONSERVADORES DE ALIMENTOS CALIENTES, CAJAS CALIENTES, ETC.)

# ¿CÓMO?



USE UN TERMÓMETRO DE VARILLA PARA MONITOREAR/REGISTRAR LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

# ¿CORRECCIÓN?



DESECHE LOS ALIMENTOS Y REPARE EL EQUIPO

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