

¿QUÉ?



RECALIENTE ALIMENTOS COCIDOS
Y ENFRIADOS A 165°F Y RECALIENTE
ALIMENTOS EMPAQUETADOS
COMERCIALMENTE A 135°F

¿QUIÉN?



TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS
QUE REQUIEREN UN CONTROL DE
TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS
POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

¿CUANDO?



CADA VEZ QUE SE RECALIENTEN
LOS ALIMENTOS TCS

¿DÓNDE?



EQUIPOS DE COCCIÓN Y
RECALENTAMIENTO

¿CÓMO?



RECALIENTE RÁPIDAMENTE LOS
ALIMENTOS DENTRO DE DOS
HORAS. MONITOREE/REGISTRE
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

¿CORRECCIÓN?



CONTINUE RECALENTANDO O
DESECHE LOS ALIMENTOS

**FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO
DE RECALENTAMIENTO PARA MANTENER EN CALIENTE**

NORTHERN NEVADA
Public Health

