

Prevenir el crecimiento de bacterias dañinas en los alimentos

La zona de peligro de temperatura (41F - 135F)

- Los alimentos TCS (Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad) mantenidos en la zona de temperatura peligrosa durante demasiado tiempo permitirán el crecimiento de bacterias dañinas que pueden enfermarlo.

Formas de prevenir el crecimiento bacteriano en los alimentos

- Mantenga los alimentos fríos ($\leq 41F$)
- Mantenga la comida caliente ($\geq 135F$)
- Enfríe los alimentos calientes rápidamente (135F-70F dentro de las primeras 2 horas y 135F-41F dentro de un total de 6 horas)
- Métodos de enfriamiento :
 - Coloque los alimentos en recipientes poco profundos para crear más superficie y luego colóquelos en una hielera.
 - Déjelo descubierto o ventilado para permitir el intercambio de aire y luego colóquelo en un refrigerador.
 - Considere el uso de varillas de hielo y baños de hielo para ayudar en el proceso de enfriamiento.
 - Coloque los alimentos en el congelador para que se enfríen rápidamente.
 - Usar combinaciones de estos métodos siempre puede ser útil
- Enfríe los alimentos con los ingredientes de temperatura del ambiente hasta $\leq 41F$ en 4 horas

Marcado de fecha de alimentos listos para comer, control de tiempo/temperatura para seguridad (RTE-TCS)

- Algunas bacterias dañinas pueden crecer a un ritmo lento en condiciones de refrigeración (33F-41F)
- Marcar la fecha le permite realizar un seguimiento de cuándo se deben desechar los alimentos antes de que las bacterias dañinas tengan tiempo de crecer y alcanzar niveles dañinos que pueden enfermarlo.
- Marca de fecha de 7 días para alimentos RTE-TCS mantenidos fríos a $\leq 41F$
- El tiempo comienza con el día de preparación de los alimentos O el día en que se abre el contenedor (es decir, productos enlatados, alimentos preparados comercialmente y envasados)
- Congelar los alimentos RTE-TCS detiene el reloj. Así que lleve un registro de las fechas antes y después de congelar la comida.
- Exención para marcar la fecha: algunas ensaladas delicatessen, pescado en conserva, productos curados con sal, salchichas, algunos quesos, lácteos cultivados (yogur, crema agria)