



Alimentos que requieren control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS)

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

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

✓ TCS

✗ No TCS

PROTEÍNAS

✓ Aves, res, cordero, cerdo, mariscos, pescado, caza (alces, ciervos, bisontes)



✗ Tocino crujiente

✓ Leche, yogur, queso, mantequilla batida, crema batida, crema agria, huevos, huevos pasteurizados rotos o abiertos, incluyendo alternativas de origen vegetal

HUEVOS Y LÁCTEOS



✗ Huevos pasteurizados con cáscara entera y huevos duros enfriados al aire con la cáscara

FRUTAS, VERDURAS Y GRANOS

✓ Verduras de hoja verde cortadas (repollo, lechuga, espinacas, rúcula, col rizada), frutas y verduras cocidas, lata abierta de verduras, carnes de origen vegetal (tofu, soja), melones cortados, tomates cortados, brotes (alfalfa, soja), almidones cocidos (granos, arroz, pasta, frijoles, boba), ajo fresco en aceite



✗ Hierbas (cilantro, perejil, hierbabuena), productos agrícolas enteros y crudos, aguacate, limón/lima cortados, lata abierta de fruta

Esta no es una lista completa. Siga las instrucciones del fabricante con respecto al almacenamiento y la vida útil de la comida.