



# Control del crecimiento de patógenos mediante la técnica FAT TOM

La técnica FAT TOM (por sus siglas en inglés) es una forma sencilla de recordar qué factores favorecen el crecimiento de patógenos transmitidos por alimentos (microorganismos causantes de enfermedades, como las bacterias). Con un control adecuado, se reducen las posibilidades de que se produzcan enfermedades transmitidas por los alimentos.



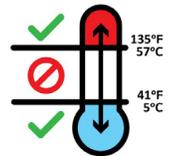
**Food (alimentos)** : los carbohidratos o las proteínas aportan la fuente de energía que los patógenos necesitan para crecer. Mantenga todas las zonas limpias y sin restos de alimentos.



**Acidez**: los patógenos no pueden crecer bien en entornos ácidos. La mayoría de los patógenos no crecen en los alimentos si el pH es inferior a 4.6.



**Temperatura**: los patógenos crecen bien a temperaturas que oscilan entre 41 °F y 135 °F. Este rango de temperatura se denomina “zona de peligro”. Mantenga los alimentos a temperaturas inferiores a 41 °F o superiores a 135 °F. Con frecuencia, compruebe los equipos de conservación en frío y en caliente para asegurarse de que los alimentos se mantengan a las temperaturas adecuadas.



**Tiempo**: los patógenos necesitan tiempo para crecer. En la medida de lo posible, mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro. Si debe mantenerlos en dicha zona, elabore un plan por escrito para usar el tiempo como control. Use o deseche los alimentos antes de la fecha de vencimiento.



**Oxígeno**: algunos patógenos necesitan oxígeno para crecer; otros solo crecen sin él. Compruebe que los envases de los alimentos no presenten daños.



**Moisture (humedad)**: los patógenos necesitan humedad para crecer. Compruebe la calidad de los alimentos, como la aparición de moho o su grado de descomposición.

