

Control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS): registro de la temperatura ambiente

Los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para su seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS) y que se preparan a temperatura ambiente deben enfriarse a 41 °F en un plazo de 4 horas.

ALIMENTOS QUE REQUIEREN TCS		EJEMPLO: Ensalada de atún						
Fecha		6/21/2021						
Inicio	Temperatura	58 °F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	12:00 p. m.	:	:	:	:	:	:
Después de 1 hora	Temperatura	52 °F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	1:02 p. m.	:	:	:	:	:	:
Después de 2 horas	Temperatura	47 °F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	2:05 p. m.	:	:	:	:	:	:
Después de 3 horas	Temperatura	43 °F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	3:10 p. m.	:	:	:	:	:	:
Después de 4 horas	Temperatura	39 °F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	3:52 p. m.	:	:	:	:	:	:
Medidas correctivas (si corresponde)		N/C						
Verificación de la persona a cargo		AB						