

Control de Tiempo y Temperatura para Seguridad Alimentaria

RECONOCER LOS ALIMENTOS TCS Y GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Características de los alimentos TCS

La definición de los alimentos TCS se basa en sus características siguientes:

- El pH o la acidez
- La actividad del agua (aw)
- La interacción del pH y la aw
- El tratamiento térmico
- El empaque

Ejemplos de alimentos TCS

Los alimentos de origen animal crudos, cocidos o parcialmente cocidos, tales como los huevos, la leche, la carne y las aves de corral.

Los alimentos de origen vegetal cocidos, tales como el arroz, las papas y la pasta.

Los alimentos de origen vegetal tales como los brotes crudos de semillas, los melones, los tomates y los vegetales de hoja verde cortados.

Las mezclas que incluyen tomates cortados o ajo en aceite, a menos que hayan sido modificadas para evitar el crecimiento de bacterias que causan enfermedades o la formación de toxinas.

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura en el que las bacterias que causan enfermedades crecen con más fuerza en los alimentos TCS se denomina la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Los alimentos TCS deben atravesar la zona de peligro de la temperatura lo más rápido posible.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Utilice siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Controles de temperatura

Al aplicar controles de temperatura se reduce al mínimo el potencial del crecimiento bacteriano dañino y de la formación de toxinas en los alimentos TCS. Los controles de temperatura permiten mantener los alimentos totalmente fuera de la zona de peligro o los hacen pasar lo más rápido posible por esa zona.

Recepción

- Si las temperaturas de los alimentos no cumplen con los requerimientos o si los alimentos muestran evidencia de abuso previo de temperatura, no los acepte o deséchelos.

Mantenimiento del frío

- Mantenga la comida fría a 41°F, o menos.
- La comida congelada debe permanecer congelada.

Descongelamiento

- Descongele en la nevera, bajo un chorro de agua o como parte del proceso de cocción.
- Nunca descongele a temperatura ambiente.

Cocción

- Cocine todos los alimentos TCS a las temperaturas y durante los tiempos requeridos.

Mantenimiento del calor

- Mantenga la comida TCS caliente a 135°F, o más.
- Los asados bien cocidos se pueden mantener a 130°F, o más.

Enfriamiento

- La comida TCS debe enfriarse a una temperatura de entre 135°F y 70°F durante dos horas y se debe enfriar por completo hasta llegar a 41°F o menos, dentro del lapso de seis horas.
- La comida TCS preparada con ingredientes que están a temperatura ambiente debe enfriarse a 41°F o menos, dentro del lapso de cuatro horas.

Recalentamiento

- Recaliente rápidamente la comida dentro del lapso de dos horas.
- La comida TCS hecha en casa y recalentada para mantener el calor debe llegar a una temperatura interna de, cuando menos, 165°F, durante 15 segundos.