

Mantener en Frío con Hielo

Instrucciones

Los Alimentos con Control de Tiempo/Temperatura (TCS, por sus siglas en inglés) por Seguridad deben mantenerse fríos a 41° F o menos. Los alimentos TCS en la Zona de Peligro pueden desarrollar bacterias rápidamente. Puedes mantener la comida fría en el refrigerador o puedes usar hielo. Cuando uses hielo, debes tener en cuenta estas cosas:



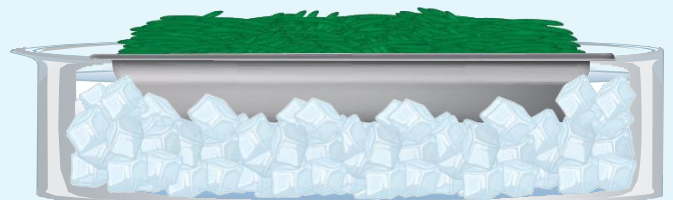
Qué Sí Hacer

- Rodee el alimento con hielo, manteniéndolo al nivel del alimento o por encima del alimento.
- Agrega agua al hielo. Esto ayuda llenar los espacios entre el hielo.
- Verifique la temperatura de los alimentos con frecuencia con un termómetro digital.



Qué No Hacer

- Apile los alimentos por encima del nivel del hielo.



- Coloque recipientes para comida encima del hielo.



**SNOHOMISH
COUNTY** 
HEALTH DEPARTMENT

Spanish 7.16.24

Food Safety Program • Food.Safety@snoco.org • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org