

¿Quién?



Todos Trabajando con Alimentos TCS Calientes

¿Qué?



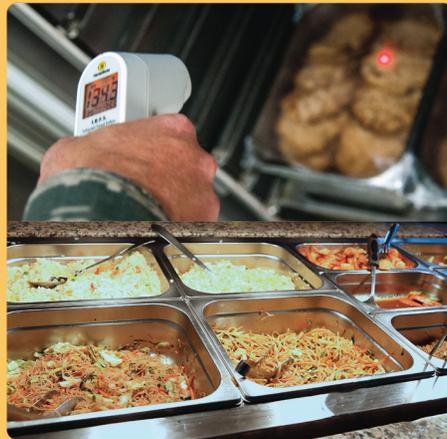
Mantenga los Alimentos TCS A Mas de 135 °F

¿Cuándo?



Durante el Almacenamiento, Servicio, etc

¿Donde?



En Vitrinas Calientes, Líneas del Buffet, etc.

¿Cómo?



Monitorear/ Registrar las Temperaturas de los Alimentos y del Equipo

¿Corrección?



Recaliente/Deseche los Alimentos - Repare Equipo