



# Temperature Control

Many food items need temperature control to prevent the growth of bacteria that cause foodborne illness. These foods, referred to as “TCS Foods” (Time/Temperature Control for Safety), include items like uncured meats, dairy items, and cut fruits and vegetables.

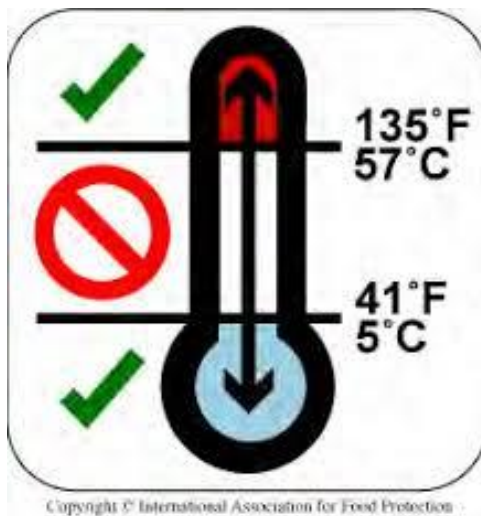
Test your staff’s knowledge on how well they know which temperatures keep food safe and the range of the *Danger Zone* by asking them:

1. What is the proper *cold* holding temperature to keep TCS foods?
2. What is the proper *hot* holding temperature to keep TCS foods?
3. How can you check the temperature of TCS food items?

Was your staff able to correctly answer these questions?

To keep food safe, cold foods must be kept **41°F or colder**. Hot foods must be kept **135°F or hotter**. The range of temperatures between 41°F and 135°F is called the Danger Zone. To accurately check the temperature of TCS foods, use a metal stem thermometer that measures this full temperature range.

**Tip:** Don’t just check the ambient temperature of the refrigerator or hot case, use the thermometer directly on your food products to ensure they are being held safely.



Time is ticking... By the time you begin to prepare it, food has been through a lot of steps. It has been grown, shipped, purchased, received, and stored before you begin preparation. You may thaw, mix, cook, cool, serve, or reheat it. All of the time that the food spends in these steps adds up and helps bacteria grow to dangerous numbers. Work with food quickly to keep it out of the Danger Zone between 41°F and 135°F.

Copyright © International Association for Food Protection

For printable flyers to post in your food preparation areas, visit:

[www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Food/FoodWorkerandIndustry](http://www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Food/FoodWorkerandIndustry)



# Control de Temperatura

Muchos alimentos necesitan control de temperatura para prevenir el crecimiento de bacterias que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos alimentos, referidos “alimentos TCS” (control de tiempo / temperatura para la seguridad), incluyen elementos como carnes sin curar, productos lácteos y frutas y verduras cortadas.

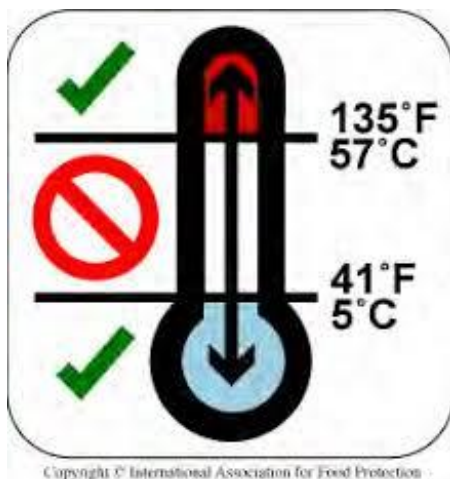
Pregúnteles a su personal qué tan bien saben qué temperaturas mantienen seguros los alimentos y la *zona de peligro*:

1. ¿Cuál es la temperatura adecuada de mantenimiento en *frío* alimentos TCS?
2. ¿Cuál es la temperatura adecuada de mantenimiento *caliente* alimentos TCS?
3. ¿Cómo se puede comprobar la temperatura de los alimentos TCS?

¿Su personal pudo responder correctamente a estas preguntas?

Para mantener los alimentos seguros, los alimentos fríos deben mantenerse a **41 ° F o más fríos**. Los alimentos calientes deben mantenerse a **135 ° F o más**. El rango de temperaturas entre 41 ° F y 135 ° F se llama *Zona de Peligro*. Para verificar con precisión la temperatura de los alimentos TCS, use un termómetro de varilla de metal que mida este rango de temperatura completo.

**Tip:** no se limite a comprobar la temperatura ambiente del refrigerador o de la caja caliente, utilice el termómetro directamente sobre sus productos alimenticios para asegurarse de que se mantienen de forma segura.



El tiempo corre ... Para cuando comienzas a prepararlo, la comida ha pasado por muchos pasos. Ha sido cultivado, enviado, comprado, recibido y almacenado antes de comenzar la preparación. Puede descongelarlo, mezclarlo, cocinarlo, enfriarlo, servirlo o recalentarlo. Todo el tiempo que la comida pasa en estos pasos se suma y ayuda a que las bacterias crezcan en cantidades peligrosas. Trabaje con los alimentos rápidamente para mantenerlos fuera de la zona de peligro entre 41 ° F y 135 ° F.

Para folletos imprimibles para colocar en sus áreas de preparación de alimentos, visite: [www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Food/FoodWorkerandIndustry](http://www.doh.wa.gov/CommunityandEnvironment/Food/FoodWorkerandIndustry)