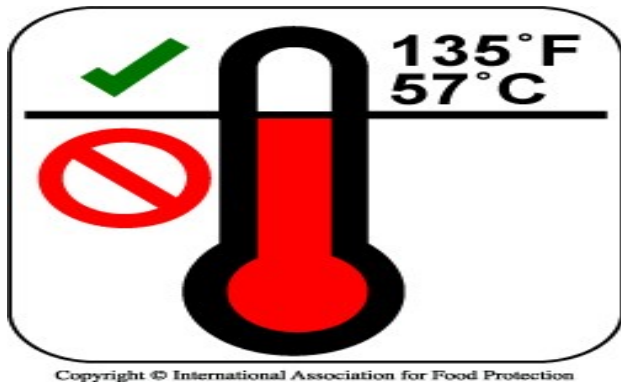


# Caliente que potencialmente peligrosos o alimentos de TCS

Hot holding

Cuando sosteniendo o manteniendo los alimentos seguros para comer y servir, es importante mantener temperaturas efectivas. Si el alimento es que se realizará a una temperatura caliente durante cualquier período de tiempo, es que se celebrará en 135° F o superior. Registros de temperatura de alimentos deben mantenerse durante todo el día y comprobar una vez a dos veces por un cambio.



Para mantener este tipo de temperatura para los alimentos, es importante utilizar el equipo apropiado y los dispositivos. El equipo necesario para mantener la adecuada explotación caliente temperaturas gama de calefacción o aislado con gabinetes, calor mesas o pozos calientes.



Si alimentos artículo las temperaturas caen por debajo del rango autorizado para la tenencia caliente, el alimento debe ser desechado para

evitar la propagación de la enfermedad y condiciones peligrosas para los consumidores.