

## ¿Quién?



**Todos que Trabajan con Alimentos TCS Fríos**

## ¿Qué?



**Mantenga los Alimentos TCS a Menos de 41 °F**

## ¿Cuándo?



**Durante la Preparación, Almacenamiento, y Servicio**

## ¿Dónde?



**En el Cuarto Frio, y otros Refrigeradores**

## ¿Cómo?



**Monitorear/Registrar las Temperaturas de los Alimentos y Del Equipo**

## ¿Corrección?



**Enfrié/Deseche los Alimentos- Repare Equipo**