

Control de Tiempo y Temperatura para la Seguridad de los Alimentos (TCS, por sus siglas en inglés)

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores Clave de Riesgo

brotes de enfermedad transmitida por los alimentos identificados repetidamente:

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación

2. Cocción Inadecuada

3. Equipo Contaminado

4. Alimentos de Fuentes no Seguras

5. Mala Higiene Personal

1 y 2 son tratados en esta hoja.

Regulación 61-25

Citación 1-201.10(B)(127)

Un Alimento TCS es aquel que requiere controles de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de agentes patógenos o la formación de toxinas. Esta citación incluye las tablas y listas específicas de Alimentos TCS y no TCS.

¿Qué alimentos son considerados TCS?

- Carne (cruda o tratada con calor)
- Frutas y vegetales (tratadas con calor)
- Brotes crudos de semillas
- Melones cortados
- Verduras de hojas verdes cortadas
- Tomates cortados*
- Mezclas de ajo en aceite*

*A menos que estén modificados según lo indicado en la Regulación 61-25

Se determina que un artículo alimenticio es un Alimento TCS al considerar cinco factores:

1. Acidez
2. Contenido de humedad
3. Interacción de acidez y humedad
4. Tratamiento del calor
5. Empaque

En algunos alimentos, es posible que ni la acidez ni el contenido de humedad solamente sean lo suficientemente bajos para proteger al alimento; sin embargo, su interacción hace que el alimento sea seguro al crear un entorno desfavorable para el crecimiento de microorganismos.



Los melones, las verduras de hojas verdes y los tomates están protegidos de los contaminantes externos hasta que son cortados. Al cortar o partir estos alimentos se alteran sus propiedades y se favorece el crecimiento de microorganismos.



Solo porque un alimento no está definido como un Alimento TCS no garantiza que estará a salvo de todos los riesgos. Los Alimentos No TCS pueden presentar riesgos biológicos, químicos o físicos para la seguridad del alimento.



Las combinaciones de alimentos (aquellas que se componen de Alimentos TCS o No TCS múltiples) presentan un desafío adicional; se asume que estos alimentos son TCS salvo que el establecimiento de venta de alimentos al menudeo pueda demostrar lo contrario.

El Control de Tiempo y Temperatura para la Seguridad (TCS) de los Alimentos reemplaza al término utilizado previamente: "alimentos potencialmente peligrosos".