

Almacenamiento adecuado de alimentos

Siga estos pasos para el almacenamiento adecuado y así ayudar a proteger los alimentos contra la contaminación cruzada:

- Mantenga los alimentos cubiertos y almacenados en el orden adecuado (consulte a continuación).
- No cubra los alimentos que no estén a 41°F o menos (para acelerar el enfriamiento).
- Almacene todos los alimentos a una altura de por lo menos 6" del suelo.
- Almacene los alimentos en la ubicación adecuada de la parte superior a la inferior, según las temperaturas de cocimiento.

Superior



Alimento listo para comer/cocinado



Bistec crudo



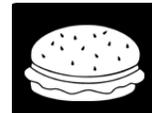
Huevos crudos



Pescado/Mariscos crudos



Productos de cerdo crudos



Carne molida cruda



Aves crudas

Inferior

