

Sólo Guárdela en un Refrigerador!

Almacenamiento de temperatura/tiempo control de alimentos de seguridad

Instrucciones Generales

- Establecer la temperatura del refrigerador en 38°F. Revisar la temperture dos veces al día.
- No cubra los estantes con papel aluminio o papel.
- Evite mantener la puerta abierta del refrigerador durante largos periodos.
- Si es posible, utilice secciones separadas para almacenar art culos crudos lejos de los art culos cocidos y listos para comer.
- Estantes y etiquetas.



Division of Environmental Health
445 Winn Way • Decatur, GA 30030
www.dekalbpublichealth.com • (404) 508-7900

02.24

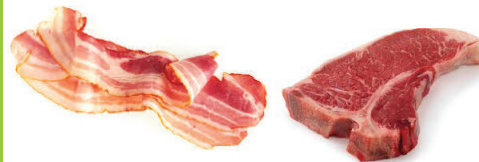


Estante superior

- Alimentos listos para consumir (ejemplos, ensaladas, vegetales, salsas, bebidas)
- Alimentos cocinados, incluyendo alimentos que se están enfriando



- Pescados crudos y mariscos
- Los huevos crudos
Cocine a 145°F



- Carne cruda entera o trozos
- Chuletas de cerdo crudo
- Tocino crudo
Cocine a 145°F



- Carne picada cruda
- Pescado molido crudo
- Salchichas de pavo o pollo crudas
Cocine a 155°F



Estante inferior

- Pollo crudo
- Pavo molido crudo
Cocine a 165°F