

# 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 temperatura 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 artículos crudos lejos de los artículos cocidos y listos para comer.
- Estantes y etiquetas.



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

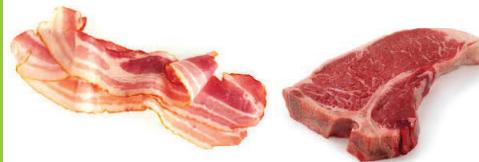
02.24



- ### 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*