

ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS EN CÁMARA FRIGORÍFICA

*Cuando se enfrían alimentos, se debe utilizar un método aprobado de enfriamiento en cámara o en baño de hielo. Los alimentos deben enfriarse de 135°F a 70°F en 2 horas y de 70°F a 41°F en 4 horas, por un tiempo total de 6 horas.



***Alimentos que se enfrían, se reducen a 4 pulgadas o menos y se destapan**



Alimentos potencialmente peligrosos listos para el consumo, marcados con la fecha y cubiertos



Frutas y verduras lavadas



Almacenamiento de carne cruda de cerdo, ternera, mariscos y huevos enteros



Almacenamiento de carne picada cruda y huevos mezclados



Almacenamiento de pollo/aves de corral crudos