

Adecuado almacenamiento de los alimentos

Mantener los alimentos fríos a 41°F (5°C) o menos

Consejos de almacenamiento:

- Almacene alimentos cocidos y listos para el consumo por encima de las carnes rojas y carnes de aves crudas, huevos con cáscara y mariscos.
- Los alimentos crudos que requieren una mayor temperatura de cocción deben ser almacenados debajo o separados de los alimentos que requieren una menor temperatura de cocción para prevenir la contaminación cruzada.
- Todos los alimentos deben ser **almacenados** cubiertos o envasados.

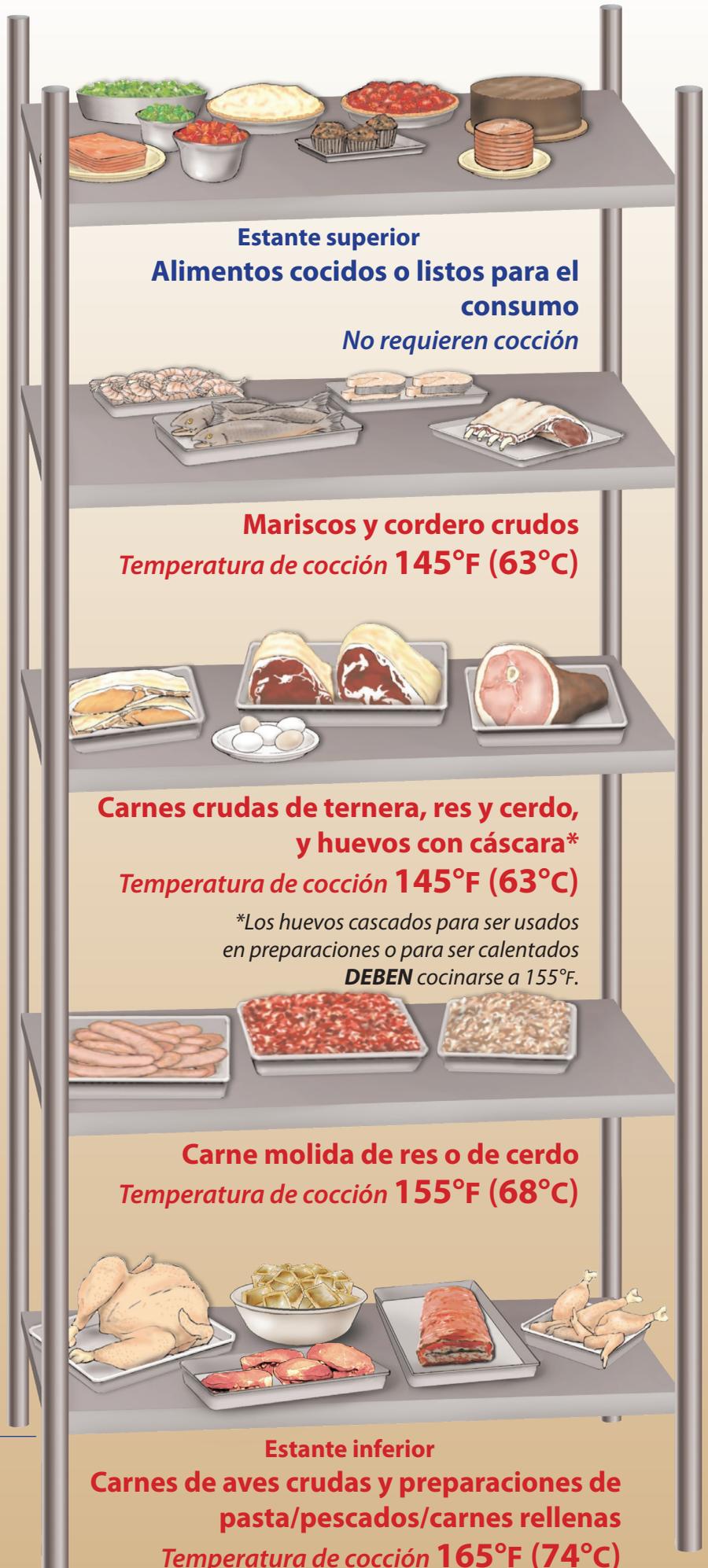


- **Recordatorio:** Los alimentos que están enfriándose deben dejarse descubiertos. Cúbralos una vez que se hayan enfriado completamente.



Programa de seguridad alimentaria

2121 Noblestown Road
Oficina 210
Pittsburgh, PA 15205
412.578.8044
www.achd.net/food



El último estante debería tener una altura mínima de 6"