

Dentro del Enfriador

Para proteger los alimentos mientras se mantienen frios, recuerde que:

- Los alimentos que requieren poca o ninguna preparacion adicional se almacenan en el estante superior. Estos alimentos se consideran listos para comer y pueden contaminarse facilmente.
- La temperatura de los alimentos debe estar a 41°F o menos. La temperatura del refrigerador debe ser de 40°F o menos.
- Las carnes se almacenan de acuerdo con sus temperaturas de coccion. Las carnes almacenadas en el fondo se cocinan a la temperatura mas alta.
- Los alimentos que se mantienen por mas de 24 horas requieren etiquetas y fechas de caducidad.

Alimentos Listos Para Comer y Alimentos Preparados

Alimentos Procesados Comercialmente y Frutas y Verduras Enteras

Cortes Enteros de Carne Cruda de Res, Cerdo, Pesca-do y Huevos Crudos

Carne Molida Cruda y Pescado Molido

Aves Crudas Enteras Y Molidas



- Etiquete los alimentos con la fecha de expiración para su uso.
- Debe haber un termometro y debe ser visible.
- Todos los alimentos deben estar en paquetes o recipientes tapados y etiquetados.
- Todas las superficies interiores, estantes, puertas y juntas deben estar limpias ya que son superficies en contacto con alimentos.
- No llene demasiado el refrigerador ni bloquee las salidas de aire. Los refrigeradores necesitan circulacion de aire para mantener temperaturas constantes de arriba a abajo.
- Guarde los alimentos en porciones mas pequenas para mantener los alimentos completamente frios.