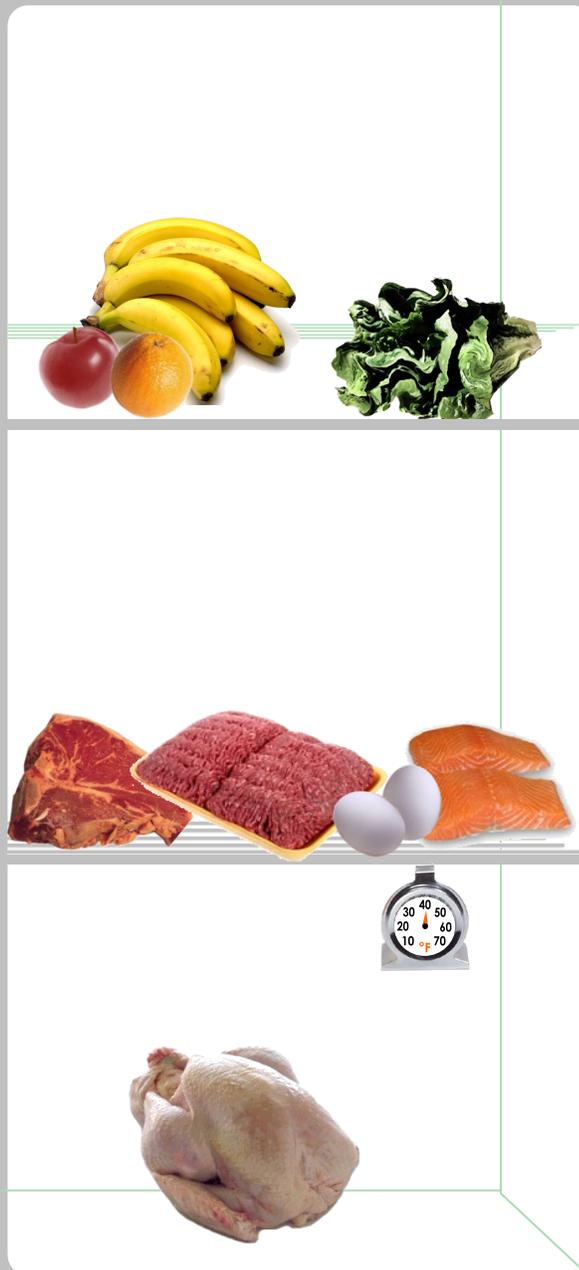


SEGURIDAD DE REFRIGERACIÓN

Separe, no permita la contaminación cruzada.
¡Almacene los alimentos en el orden correcto!

Mantenga seguros
los alimentos ...

- Póngalos pronto en el refrigerador
- Nunca deje la comida a la temperatura del ambiente
- Tape y marque la fecha (Tírelos después de 7 días)
- Manténgalos a 41°F o menos
- Chequelos frecuentemente
- Almacénelos para prevenir contaminación cruzada
- Guarde la comida a 6 pulgadas arriba del piso



ARRIBA

NIVEL 1

Comidas listas para
comer
Comidas pre-cocidas

NIVEL 2

Huevos
Pescado
Carne de res entero
Carne de puerco entero
Carne de cordero
entero
Carne Molida y Puerco

NIVEL 3

Aves

HASTA ABAJO