

SEGURIDAD DE REFRIGERACIÓN

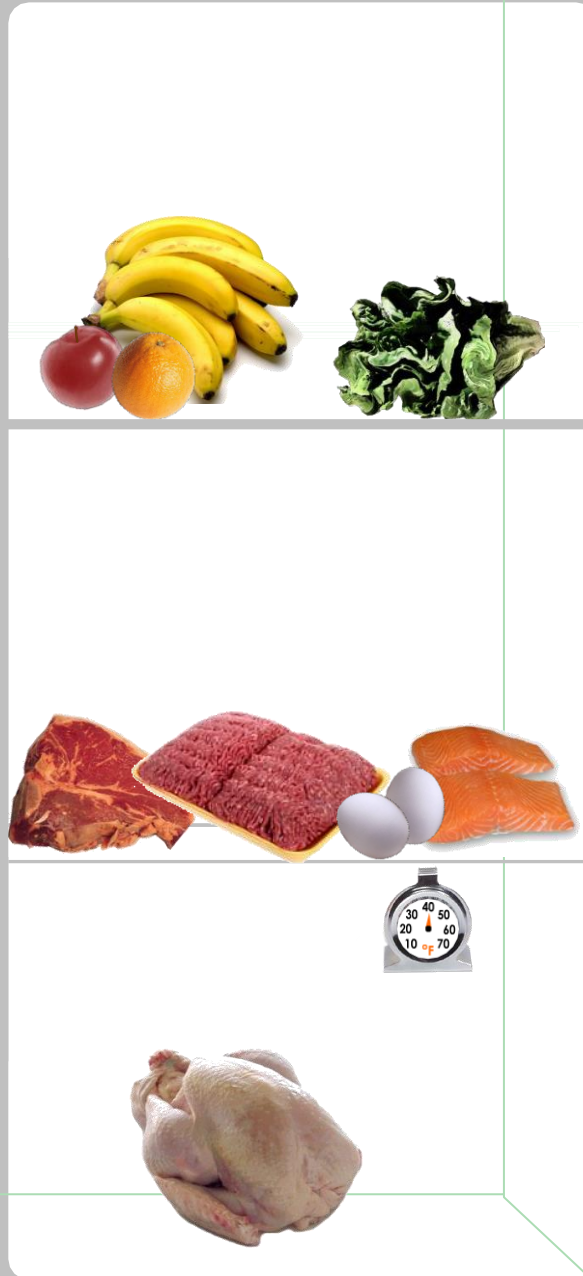
Ross County



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



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

Ross County Health District | Environmental Health Division

150 E Second Street, Chillicothe, OH 45601

www.rosscountyhealth.org | 740-775-1158

