

ALMACENAMIENTO EN FRÍOS Y CONGELADORES

Instrucciones para almacenar los alimentos verticalmente de acuerdo con la temperatura de cocción interna mínima

Los alimentos que se almacenan de horizontalmente estarán separadas por un espacio adecuado o barreras físicas

ESTANTES SUPERIOROR

Los alimentos que se están enfriando (sin tapar)

- 1) Los alimentos calientes: **135°F a 41°F dentro de 6 horas**, pero debe enfriarse desde 135°F a 70°F dentro de las primeras 2 horas.
- 2) Ingredientes temperatura ambiente: debe ser **enfriados dentro de 4 horas a 41°F**. (Ej: alimentos reconstituidos, atún enlatado, rodajas de tomate, queso rallado, etc.)

Listo para el Consumo

Los alimentos cocinados con huevos pasteurizados * Frutas y hortalizas lavadas * Postres * Tofu * Lácteos * Queso * Perritos calientes * Condimentos * Hamburguesa Vegetariana * Kimchi * Sopas * Deli Carnes * Balut * Tomates en rodajas * Los melones cortados

Alimentos Crudos listos para el consumo

Sushi * Sashimi * Los alimentos que contengan huevos crudos (ej. Aderezo César, natillas) * Las salsas que contienen Alimentos Animales Crudos

No está listo para el consumo

Las frutas y verduras sin lavar

Los alimentos crudos de origen animal: Cocine a 145°F de mínimo 15 segundos

Pescado * Mariscos (por ejemplo: almejas, ostras, mejillones, camarones, cangrejos, langostas, vieiras) * Mariscos * rana * tortuga * huevos con cáscara * Todo el músculo de carne de vaca sin avería, carne o cerdo * Ternera * rabo de buey * Cabra * Cordero * ovejas * Jamón * Los animales de caza comercialmente criados para la alimentación y animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria (por ejemplo: Reno, alces, ciervos, antílopes, agua búfalo, bisonte, conejo, ardilla, Zarigüeyas, mapache, la nutria, rata, serpientes terrestres)

Los alimentos crudos de origen animal: Cocine a 155°F de mínimo 15 segundos

Agrupada huevos * trituras o carnes molidas (por ejemplo: carne de cerdo, carne de res, chorizo, gyro, salchichas, pescado, marisco, animales de caza, etc.) * inyectada o ablandadas Carnes (ternera, cerdo, etc) * equina (de caballo, mula) * aves corredoras (ex: aves que no vuelan: Emu, avestruz, Rea) * desmenuzados o triturados animales de caza bajo un programa de inspección voluntaria

Los alimentos crudos de origen animal: Cocine a 165°F de mínimo 15 segundos

Las aves de corral (por ejemplo: pollo, pavo, pato, ganso) * Animales de caza silvestre * pescado relleno * carne rellenos * pasta rellena * carne de ave rellena * Las aves corredoras de peluche rellenos que contienen pescado, carne, aves de corral o aves corredoras

ESTANTES
INFERIORES

Alimentos empleado de la tienda de abajo / lejos de alimentos cliente