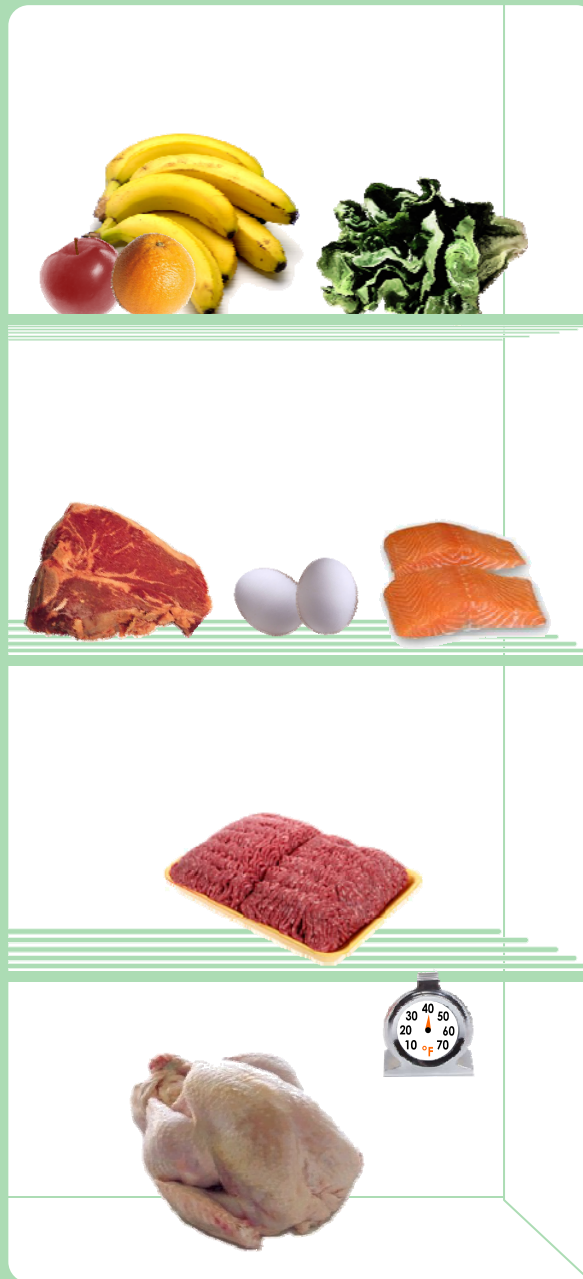


seguridad de refrigeración

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 precocidas

NIVEL 2
Huevos
Pescado
Carne de res entero
Carne de puerco entero
Carne de cordero entero

NIVEL 3
Carne Molida y Puerco

NIVEL 4
Aves

HASTA ABAJO