

REFRIGERE CORRECTAMENTE

PREVENGA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



alimentos listos para servir



alimentos que van a ser recalentados y verduras sin lavar



carne cruda, pescado y aves

Mantenga los alimentos envueltos o cubiertos.

Use sartenes poco profundas para enfriar rápidamente.

Guarde la comida lista para servir en áreas arriba de la comida cruda para prevenir la contaminación cruzada.