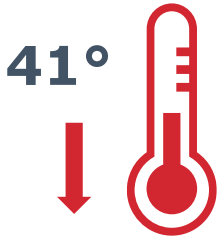


Seguridad en el Almacenamiento de Alimentos



Los alimentos se deben guardar en el refrigerador en orden de arriba hacia abajo. Este orden se basa en la temperatura final de cocción de los alimentos.



Alimentos listos para el consumo, alimentos totalmente cocidos, frutas y verduras



Mariscos crudos, pescado y huevos



Carne de cerdo cruda



Carne de cerdo cruda



Carne de res molida cruda



Carne de ave cruda

Escanee este código y aprenda más sobre la seguridad alimentaria en los negocios pequeños.



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services