

El crecimiento de bacterias patogénicas hasta niveles peligrosos puede resultar cuando comidas potenciales peligrosos permanecen a una temperatura refrigerada sobre mucho tiempo. Para monitorizar y limitar tiempo refrigerado, comidas listas para comer que son peligrosas potenciales tienen que ser marcadas con la fecha para asegurar que la comida ha sido comida o deseche la comida entre siete días.

Estas comidas tienen que ser marcadas con la fecha:

- Preparadas en-sitio o procesadas en una manera comercial
- Refrescadas
- Peligrosas posiblemente
- Listas para comer
- Guardas por más de 24 horas

Marque la comida con la fecha cuando tiene que comer o desechar

Permite 7 días si guarde menos de 41°. El día que la comida ha preparado fue el día primero.

Cuando la comida está sacando del congelador, márquelo con la fecha de comer. Esta fecha es siete días menos el tiempo ha enfriada.

