

# Datos de Seguridad

El proceso de almacenamiento de comida en una cámara frigorífica

Si almacena adecuadamente su comida en una cámara frigorífica, puede prevenir contaminación cruzada que puede resultar en enfermedades transmitidas por alimentos.

### Almacenamiento seguro en una cámara frigorífica

Mediante la organización de su cámara frigorífica puede mantener la seguridad de comida, cortar costos de comida, reducir trabajo, y sobre todo; reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

#### Comidas Separadas

Si es posible, separe la cámara frigorífica en dos partes; comidas caldas y productos listos para comer. Esto le ayudará a reducir las posibilidades de contaminación cruzada. Otra opción es poner todas las comidas crudas en las estanterías al fondo y comidas listas para comer a la cima.

#### Mantiene la Temperatura Correcta

Comidas refrigeradas tienen que ser a 41°F o menos. Para guardar a esta temperatura en la cámara frigorífica, necesita fijar la temperatura del aire a 37°F.

Comidas Cocidas			
			
Carne Crudo	Puerco Crudo	Ave Crudo	Mariscos Crudos
			
			