

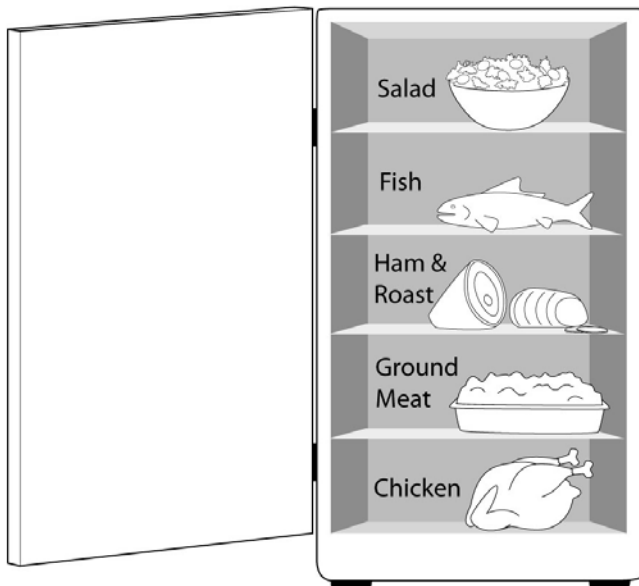
Inspection Report Item 15: Food Separated and Protected: Avoid Contamination from Environment

FDA Food Code References: 3-302.11, 3-304.11

3-304.15(A), 3-306.13(A)

Evitando la contaminación cruzada

ALMACENAMIENTO SEGURO



	Temperatura
Alimentos listo para comer	
Pescado	145°F
Carne	145°F
Carne molida	155°F
Aves de corral	165°F

Separe alimentos animales de acuerdo a la temperatura requerida de cocción final. Alimentos que requieren una temperatura más alta debe estar más baja en el refrigerador.

Para evitar la contaminación cruzada, guarde la carne, las aves de corral y el pescado de manera que el jugo no gotee y contamine otros alimentos (cocidos y listo-para-comer). Si no es posible, coloque los alimentos preparados en las bandejas más altas.