

Almacenamiento Adecuado de Carne Cruda

Almacene la carne cruda en el orden de su temperatura final de cocción

ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER →

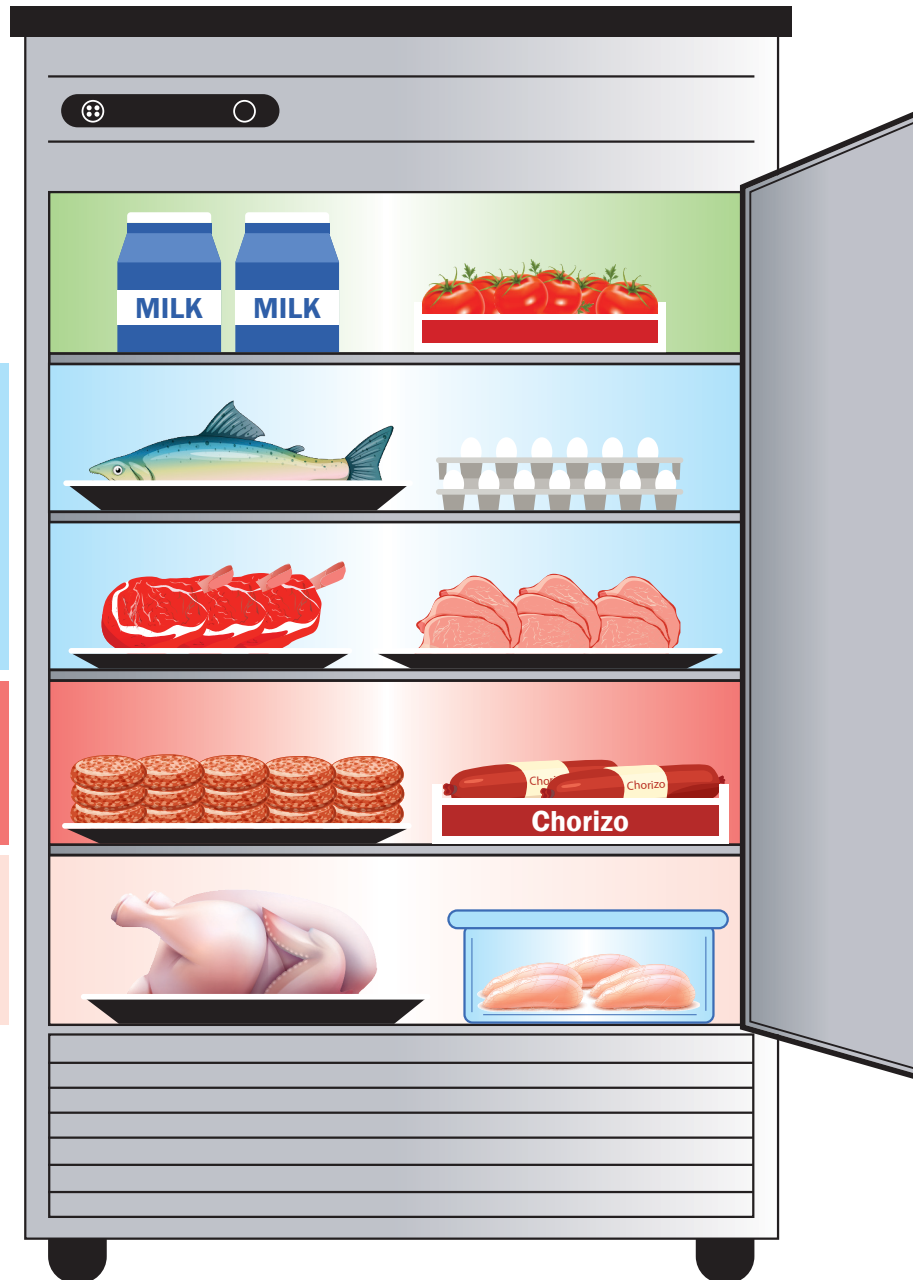
CARNE CRUDA ↓

Mariscos, Huevos, Carne Entera de Res y Carne Entera de Cerdo →

Almacénelos arriba de la carne molida de res y de la carne molida de cerdo. Cocine al menos a 145°F.

Carne Molida de Res y Carne Molida de Cerdo → Almacénelos debajo de la carne entera de res y de la carne entera de cerdo. Cocine al menos a 158°F.

Carne de Aves Molida y Entera (Pollo y Pavo) → Almacénela debajo de la carne molida de res y la carne molida de cerdo. Cocine por lo menos a 165°F.



RECORDATORIOS:

- Almacene la carne cruda debajo y alejado de los alimentos-listos-para-comer para evitar la contaminación cruzada de aquellos alimentos que podrían no cocinarse antes de servir.
- Almacene la carne cruda en el orden de su temperatura final de cocción. Las carnes que se cocinan a una temperatura más alta deben estar debajo de las carnes que se cocinan a una temperatura más baja para evitar la contaminación cruzada.
- Evite bloquear las salidas de aire o forrar los estantes con cartón o papel de aluminio. Se debe permitir que el aire circule para mantener la comida fría a 41°F.

