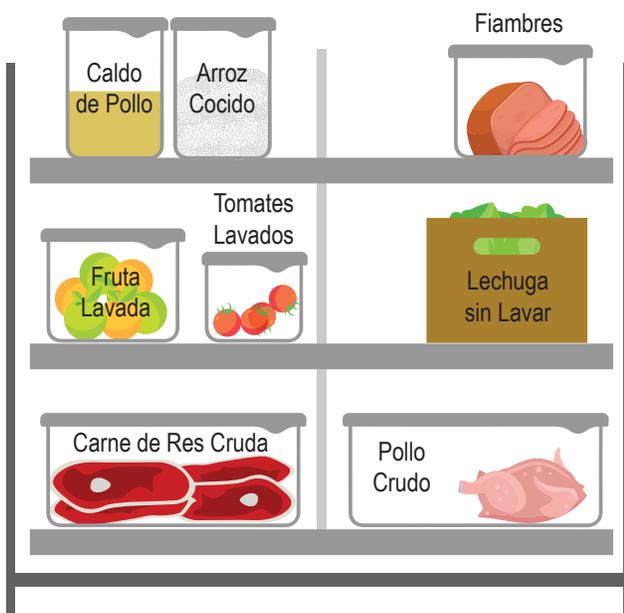


MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS FRÍOS

MANTENER LOS ALIMENTOS FRÍOS A 41°F O MENOS



USANDO REFRIGERACIÓN

- Controlar temperaturas que se deben mantenerse frías con un termómetro en cada unidad
- No abarrotar los refrigeradores — permitir circulación del aire adecuada
- Usar bandejas de inserción de metal dentro del enfriador de preparación
- Mantener la tapa del enfriador de preparación de sándwiches cerrada cuando no está en uso
- Usar el termómetro para verificar la temperatura de los alimentos a lo largo del día

USANDO HIELO

- Enfriar anteriormente la comida a 41°F antes de almacenar en hielo
- El nivel del hielo debe ser parejo o por encima del nivel del alimento en el contenedor

