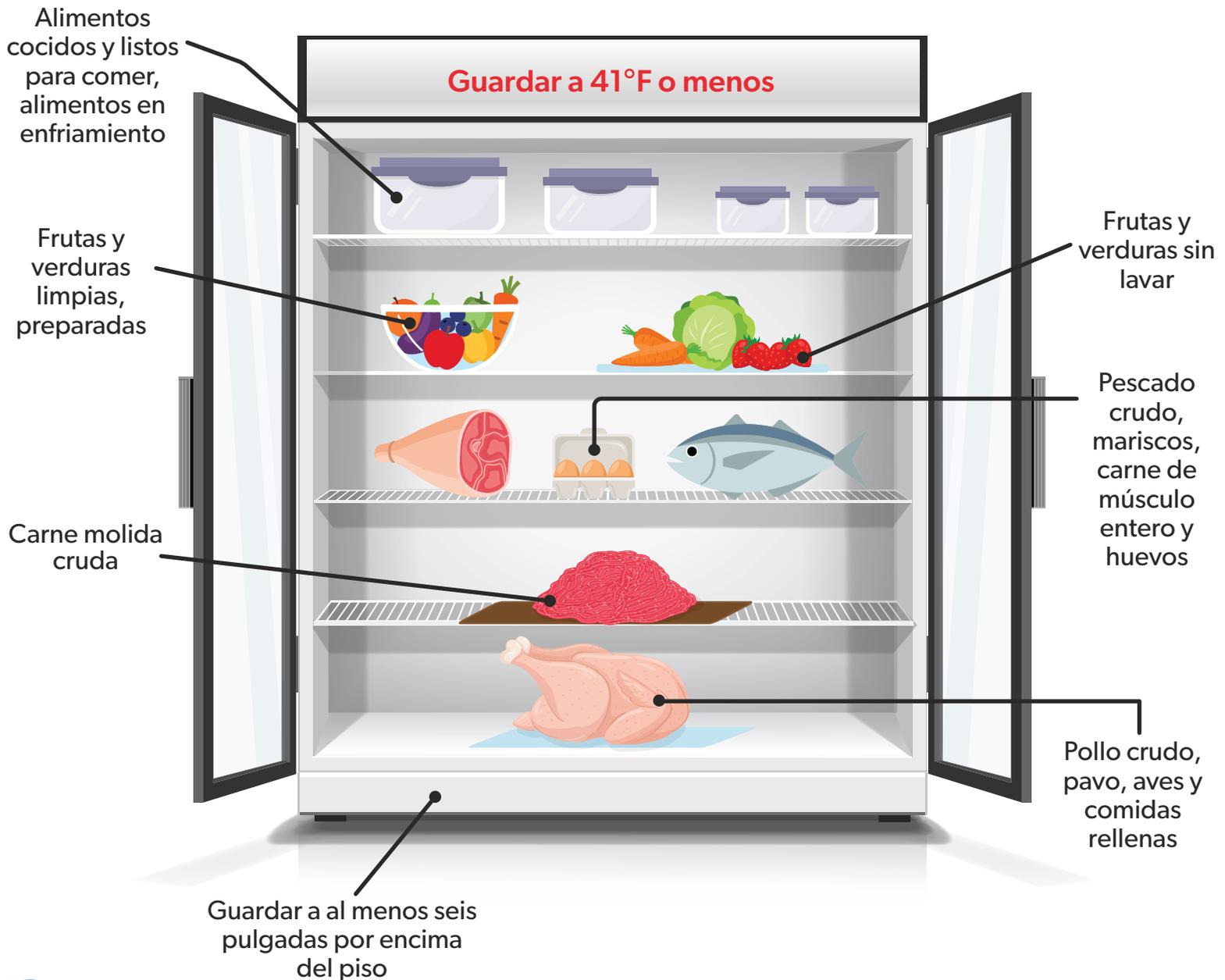


# Almacenamiento correcto de los alimentos

Se debe cubrir, etiquetar y colocar la fecha de todos los alimentos preparados al almacenarlos; excepto para aquellos alimentos en proceso de enfriamiento

Los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura que se preparan en el lugar deben tener fecha y usarse en un plazo de siete días.



Coloque un termómetro en la parte más caliente de la unidad