



Guia para el almacenamiento de alimentos en frigorificos*

TEMPERATURAS FINALES DE COCCION

- Pescado, res, cerdo, huevos 145 ° F
- Carnes molidas, huevos cascados 155 ° F
- Pollo, alimentos rellenos 165 ° F

ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

ALIMENTOS PROTEICOS CRUDOS

CARNE DE RES CRUDA

POLLO CRUDO

PRODUCTOS LAVADOS

ALIMENTOS LISTOS PARA COMER

PRODUCTOS SIN LAVAR

CONCIERTIZACION SOBRE LOS PRINCIPALES ALERGENOS ALIMENTARIOS:

Frijoles de soya
Frutos secos
Huevos
Trigo
Mariscos
Pescado
Leche
Cacahuets

* Recuerde cubrir todos los productos alimentarios cuando así lo requiera el Código de alimentos.

Si lo que esta almacenando no aparece en el diagrama, comuniquese con el inspector local de salud para obtener mas detalles.

Richmond County Environmental Health

Visit our website: www.richmondnc.com/505

