

FOOD STORAGE CHART

FDA Food Code CHAPTERS

(Preventing Contamination)

3-302.11(A)(1-2); 3-302.11(A)(4-8);
 3-304.11(B); 3-304.15(A); 3-306.11;
 3-306.12(A); 3-306.13(A);

(Cooking Temperature Requirements)

3-401.11(A)(1)(a); 3-401.11(A)(2);
 3-401.11(A)(1)(b); 3-401.11(C)(3);
 3-401.11(A)(3); 3-401.11(B)

*ALL prepared foods **should** be covered, labeled, and dated when placed in storage. (EXCEPTION: foods in the cooling process)

*DO NOT OVERLOAD!
 Maintain proper air circulation.

*Keep TCS Foods internal temperature at **41°F** or below.
 *Place a thermometer in the warmest part of the unit.



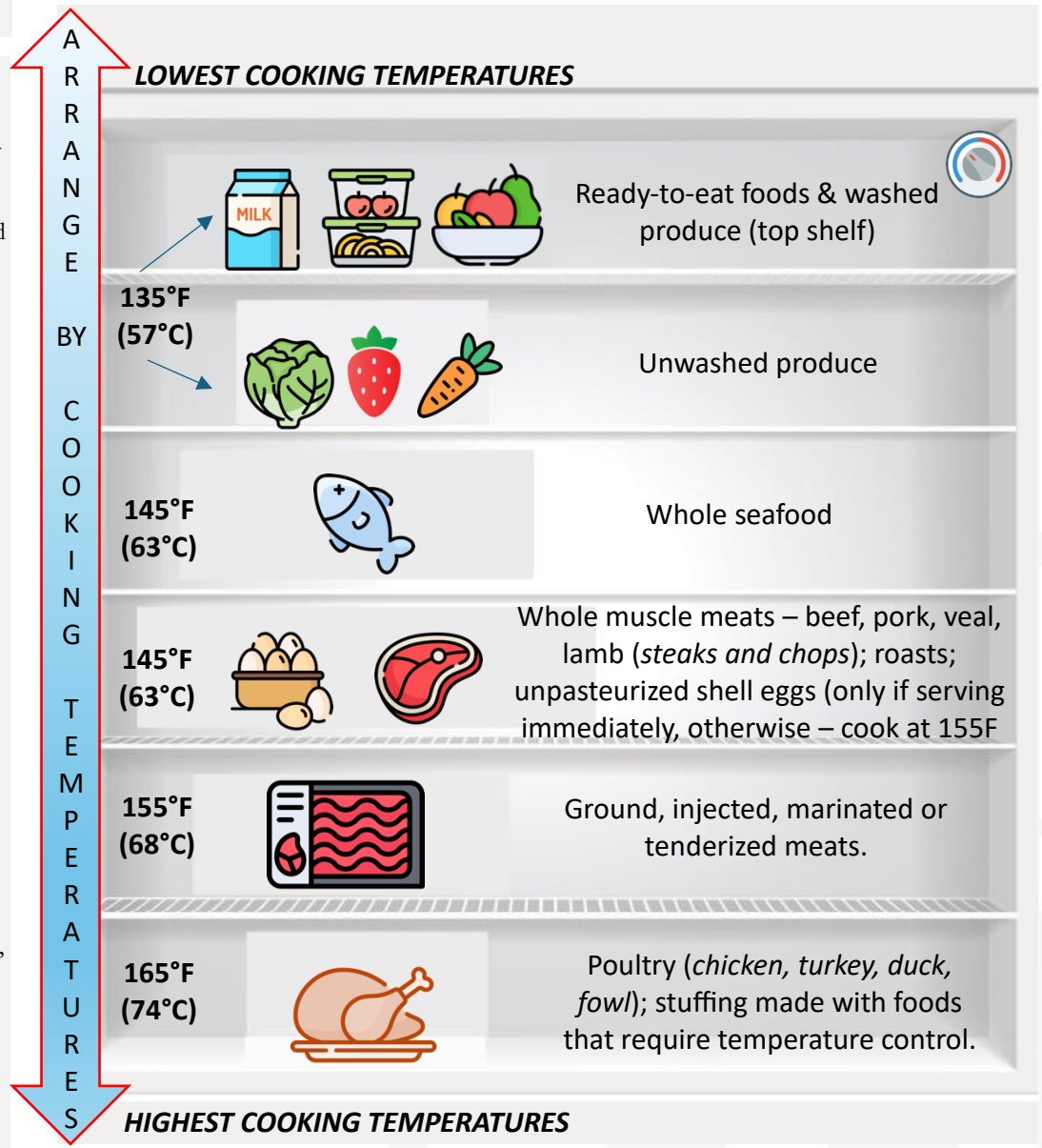
PUBLIC HEALTH REASONS:

(Preventing Contamination)

It is important to separate foods in a ready-to-eat form from raw animal foods during storage, preparation, holding and display to prevent them from becoming contaminated by pathogens that may be present in or on the raw animal foods. An exception is permitting the storage and display of frozen, commercially packaged raw animal food adjacent to or above frozen, commercially packaged ready-to-eat food. The freezer equipment should be designed and maintained to keep foods in the frozen state. Corrective action should be taken if the storage or display unit loses power or otherwise fails. Raw or ready-to-eat foods or commercially processed bulk-pack food that is packaged on-site presents a greater risk of cross-contamination. Additional product handling, drippage during the freezing process, partial thawing or incomplete seals on the package increase the risk of cross-contamination from these products packaged inhouse.

(Cooking Temperature Requirements)

Cooking, to be effective in eliminating pathogens, must be adjusted to a number of factors. These include the anticipated level of pathogenic bacteria in the raw product, the initial temperature of the food, and the food's bulk which affects the time to achieve the needed internal product temperature. Other factors to be considered include postcooking heat rise and the time the food must be held at a specified internal temperature. Greater numbers and varieties of pathogens generally are found on poultry than on other raw animal foods. Therefore, a higher temperature, in combination with the appropriate time is needed to cook these products.



Store at least six (6) inches off the floor.



ORDEN DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FDA Food Code CHAPTERS

(Preventing Contamination)

3-302.11(A)(1-2); 3-302.11(A)(4-8);
3-304.11(B); 3-304.15(A); 3-306.11;
3-306.12(A); 3-306.13(A);

(Cooking Temperature Requirements)

3-401.11(A)(1)(a); 3-401.11(A)(2);
3-401.11(A)(1)(b); 3-401.11(C)(3);
3-401.11(A)(3); 3-401.11(B)

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

(Prevenir la contaminación)

Es importante separar los alimentos listos para comer de los alimentos de origen animal crudos durante el almacenamiento, preparación, conservación y exhibición para evitar que se contaminen por patógenos que pueden estar presentes dentro o sobre los alimentos crudos de origen animal. Una excepción es permitiendo el almacenamiento y exhibición de animales crudos congelados y envasados comercialmente alimentos al lado o encima de los congelados, Alimentos listos para consumir envasados comercialmente. El equipo congelador debe estar diseñado para mantener los alimentos congelados. Se deben tomar medidas correctivas si la unidad de almacenamiento pierde energía o de lo contrario falla. Alimentos crudos o listos para comer o alimentos envasados a granel procesados comercialmente que se empaqueta en el sitio presenta un mayor riesgo de contaminación cruzada. Adicional si el producto, goteo o no está sellado el paquete, descongelación parcial el alimento aumenta el riesgo de contaminación cruzada.

(Requisitos de temperatura de cocción)

La cocción, para ser eficaz en la eliminación de patógenos, debe ajustarse a una serie de factores. Estos incluyen el nivel anticipado de bacterias patógenas en el producto crudo, la temperatura inicial del alimento y el volumen del alimento que afecta el tiempo para alcanzar la temperatura interna necesaria del producto. Otros factores a tener en cuenta son el aumento de calor después de la cocción y el tiempo que los alimentos deben mantenerse a una temperatura interna especificada. Por lo general, se encuentran mayores cantidades y variedades de patógenos en las aves de corral que en otros alimentos crudos. Por lo tanto, una temperatura más alta se necesita en combinación con el tiempo adecuado para cocinar estos productos.

*TODOS los alimentos preparados **deben** estar cubiertos, etiquetados y tener fecha cuando se almacenan. (EXCEPCIÓN: alimentos en proceso de enfriamiento)

*¡NO SOBRECARGUES!

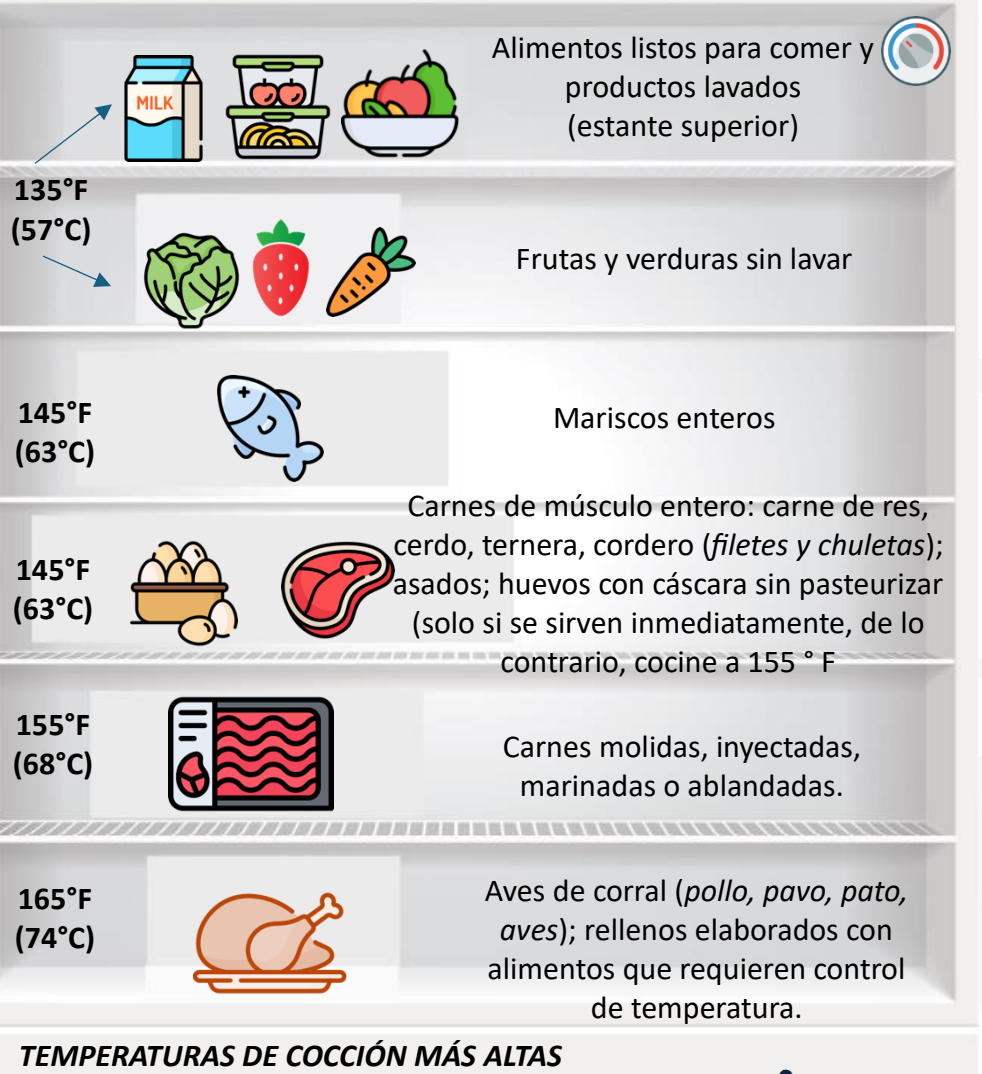
Para mantener una circulación de aire adecuada.

*Mantenga la temperatura interna de alimentos TCS a **41 °F o menos**.
*Coloque un termómetro en la parte más caliente de la unidad.



O
R
D
E
N
D
E
C
O
C
C
I
Ó
N
P
O
R
T
E
M
P
E
R
A
T
U
R
A
S

TEMPERATURAS DE COCCIÓN MÁS BAJAS



Guarde al menos seis (6) pulgadas del piso.

