

ALMACENAMIENTO SEGÚN LA TEMPERATURA.

ALMACENAMIENTO SECO

todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse así.

por debajo de 5°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas pero no las mata, por lo tanto estos cuartos se mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.

ALMACENAMIENTO CONGELADO

Esta área es donde se almacenan alimentos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos. Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.