

5 acciones para evitar la zona de riesgo

1

Asegúrate de que los alimentos estén a temperatura segura al recibirlos.

2

Refrigera o congela, según aplique, inmediatamente después de recibirlos.

3

Revisa que los equipos de refrigeración y congelación funcionen correctamente para mantener las temperaturas ideales.

4

Cocina los alimentos completamente. Si los vas a servir, conserva los alimentos calientes (arriba de 60°C) hasta que se sirvan.

5

Sigue las pautas correctas para enfriar alimentos calientes, descongelar y recalentar.

