



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Wicomico County
Health Department

Procedimientos estandar para mantención en frio de alimentos potencialmente peligrosos

MONITOREANDO

- Refrigerar todos los alimentos a 41° F o más bajo.
- Siempre use un termómetro limpio y desinfectado.
- Asegúrese que todas las unidades de almacenamiento en frio tengan termómetros internos.
- Registre la temperature cada 4 horas.

CORRIJIENDO

- Si un alimento se encuentra por sobre 41° F, coloque el alimento en un contenedor abierto y poco profundo (menos de 3" de profundidad). Inmediatamente mueva el alimento para alcanzar y ponerlo en el refrigerador.
- Si un alimento ha estado por sobre 41° F por más de 4 horas (o por un tiempo desconocido) botelo inmediatamente.
- Asegúrese que todo el equipo de mantención de frio este funcionando normalmente.

Los administradores de servicio alimenticios deben garantizar que todos los registros de temperartura se mantienen.



Información adicional está disponible contactando al Departamento de Salud de Wicomico al 410-546-4446 o visitando el website www.wicomicohealth.org.

Pregunte a su Especialista de Salud Ambiental por un termómetro gratis!