

Best Practices for Food Storage

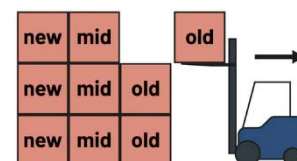
1. Proper Labeling

Label all foods especially ones that are unidentifiable, such as: sugar and salt, sauces, flour, herbs, etc.



2. First-In, First-Out (FIFO)

FIFO is a stock rotation method that ensures the oldest items, based on use-by dates, are used or sold first.



3. Storing Raw Meat

To prevent bacterial growth, store raw meat, poultry, and seafood below cooked or ready-to-eat foods, and organize food based on internal cooking temperatures.



4. Prevent Overloading of Shelves

Avoid overloading shelves to maintain proper air circulation, which helps keep food at safe temperatures and reduces spoilage risk. Ensure adequate spacing for consistent cooling.



5. No Food on the Floor

Always store items in their designated areas—never on the floor. All food must be kept at least 6 inches (15 cm) off the floor and away from walls to ensure safe and sanitary storage.



6. Cleanliness

Keep storage areas clean and dry to prevent cross-contamination, pests, and bacterial growth. Dry conditions protect packaging and help avoid mold, mildew, and spoilage.

7. Chemicals

Store chemicals below and away from food in their designated areas. Never store chemicals with or near food.



Las mejores prácticas para el almacenamiento de alimentos

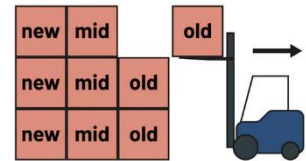
1. Etiquetado apropiado

Etiquete todos los alimentos, especialmente los que no son identificables como:
azúcar, sal, salsas, harinas, hierbas, etc.



2. Primero en entrar, primero en salir (FIFO por sus siglas en ingles)

FIFO es un método de rotación de inventario que garantiza que los artículos más antiguos, según las fechas de consumo preferente, se usen o vendan primero.



3. Almacenamiento de carne cruda

Para prevenir el crecimiento bacteriano, almacene la carne cruda, aves y mariscos debajo de los alimentos cocidos o listos para comer, organice los alimentos según sus temperaturas internas de cocción.



4. Prevenga la saturación de estantes

Evite sobrecargar los estantes para mantener la circulación apropiada del aire, lo cual ayuda a conservar los alimentos a temperaturas seguras y reduce el riesgo de descomposición. Asegure un espacio adecuado para un enfriamiento uniforme.



5. No colocar alimentos en el piso.

Siempre guarde los artículos en sus áreas designadas—nunca en el piso. Todos los alimentos deben mantenerse al menos 6 pulgadas (15 cm) del piso y alejados de las paredes para asegurar un almacenamiento seguro y sanitario.



6. Limpieza

Mantenga las áreas de almacenamiento limpias y secas para prevenir la contaminación cruzada, plagas y crecimiento bacteriano. Las condiciones secas protegen los empaques y ayudan a evitar el moho, la humedad y el deterioro.

7. Productos químicos

Guarde los productos químicos debajo y alejados de los alimentos en sus áreas designadas. Nunca almacene productos químicos con o cerca de los alimentos.

