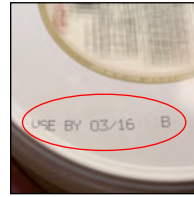


Pautas de Almacenación en Panadería



Utilice el sistema PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas) en todas las áreas de almacenamiento.

- Al almacenar, coloque fecha y realice rotación de todos los artículos de modo que el primero en entrar sea el primero en salir.
- Almacene los "Productos Potencialmente Peligrosos" en refrigeración inmediatamente después de ser recibidos. Los refrigeradores deben mantener los productos frescos en o por bajo de 41 ° F (5 ° C).



Productos Potencialmente Peligrosos en la Panadería

(Productos como huevos, crema batida, betunes, y rellenos hechos con productos lácteos):

- Tome fuera de refrigeración solo lo que se necesita para la producción.
- Cuando tenga que ausentarse, coloque los alimentos muy perecederos nuevamente en refrigeración.
- Tan pronto como termine el trabajo, regrese los productos inmediatamente a refrigeración.



Almacene los productos fríos inmediatamente después de recibirlos.

- Los congeladores deben mantener los alimentos en o por bajo de 0 grados F (-18 grados C).
- Descongele los productos potencialmente peligrosos en refrigeración, nunca a temperatura ambiente.
- Compruebe que los congeladores y refrigeradoras mantengan las temperaturas exactas apropiadas.



Almacene los productos recién recibidos en el empaque original de los fabricantes.



Almacenación en Refrigeración

- En los refrigeradores, mantenga separados los productos crudos y cocidos.
- No almacene los productos crudos, como los huevos crudos o productos de huevo, por encima de los productos horneados, ya que estos pueden caer sobre los productos horneados y crear contaminación cruzada.
- Mantenga en refrigeradores separados los productos crudos y los productos horneados o en lados opuestos de las unidades de almacenamiento.



Almacene todos los productos de Panadería al menos 6 pulgadas (15 centímetros) del suelo.

Coloque todas las bolsas abiertas de ingredientes en recipientes cerrados para mantener alejados los insectos y roedores.

Por más información de Primeras Entradas-Primeras Salidas (PEPS), vea el Job Guide de IDDBA de PEPS a www.iddba.org/jobguides.aspx.



Descargo de responsabilidad: La información presentada en esta ayuda de trabajo ha sido elaborado a partir de fuentes y documentos que se consideran fidedignas y representa el mejor criterio profesional de International Dairy-Deli-Bakery Association (IDDBA). Sin embargo, la exactitud de la información presentada no está garantizada, la IDDBA no asume ninguna responsabilidad directa o implícita, por cualquier daño o pérdida resultante de errores u omisiones.