



La Presentación de Mariscos

Asuntos Importantes:

- Almacene los mariscos a 41°F o menos.
- Almacene los mariscos para prevenir entre contaminación.
- Mantenga una copia de la marca de los mariscos con el producto final presentado.
- Marque el tiempo de inicio/fin.

Recuerdos Importantes:

- La temperatura de la refrigeradora tiene que mantenerse a 41°F o menos a toda hora.
- Prevenga entre contaminación en la misma manera de almacenamiento.
- Haga una copia de la marca original y manténgala con el producto presentado a toda hora.
- Recuerde: Los mariscos de diferentes empaques no se pueden combinar a ningún tiempo.

Mantenga Informes:

- Escriba la fecha inicial y el tiempo en la marca original cuando se abren nuevos empaques de mariscos para la venta.
- Escriba la fecha final y el tiempo en la marca original cuando se venda el último producto.
- Retenga las marcas originales por lo menos 90 días después de que se venda el último producto.
- Retenga las marcas en una forma organizada.

