



## Almacenamiento de los Mariscos

### Asuntos Importantes:

- Almacene los mariscos a 41°F o menos.
- Almacene los mariscos para prevenir entre contaminación.
- Mantenga la marca de los mariscos con cada empaque.

### Prevenir Entre Contaminación:

- **RECUERDE:** Los mariscos consumen cualquier líquido en contacto. No permita que agua u otros líquidos tengan contacto con los mariscos.
- Solamente use hielo aprobado cuando se almacene los mariscos.
- No almacene otras comidas sobre los mariscos.
- Mantenga los mariscos separados de otras comidas.

### Recuerdos Importantes:

- La temperatura de la refrigeradora tiene que mantenerse a 41°F o menos a toda hora.
- La marca original tiene que mantenerse con el empaque de mariscos hasta que se remueva la última.
- Los mariscos de empaques diferentes no pueden ser combinados a ningún tiempo.

