



DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA SALUD
DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y DESARROLLO HUMANO
SUBDIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y COMUNICACIÓN
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL



Lineamientos para el almacenamiento y conservación de los alimentos en el refrigerador para su uso posterior en expendios autorizados para venta de alimentos.

1. El interior y exterior del equipo de refrigeración debe estar limpio.
2. Verificar que el refrigerador funcione.
3. El refrigerador debe tener una temperatura interna entre 0°C a 4°C.
4. Tener dentro del refrigerador un termómetro para verificar y hacer una bitácora para monitorear la temperatura, con el fin de programar mantenimientos preventivos.
5. Mantener el interior y exterior de los refrigeradores limpios y en buenas condiciones, reemplazar empaques rotos, mantener el motor, ventiladores, así como los difusores limpios, charolas y rejillas libres de óxido.
6. En el primer nivel superior deben colocarse alimentos ya preparados y/o elaborados dentro de recipientes limpios, rígidos, con tapas y etiquetados como: frutas y verduras lavadas y desinfectadas, guisados, carnes ya cocidas, etc.
7. En el segundo nivel deben colocarse productos lácteos y embutidos dentro de recipientes limpios, rígidos, con tapa y etiquetados como: yogurts, crema, quesos (rallados, oaxaca, amarilla panela, etc), salchicha, jamón, mortadela.
8. En el tercer nivel deben colocarse dentro de recipientes limpios, rígidos, con tapa y etiquetados las carnes crudas de pollo, res y/o cerdo, huevos, verduras y frutas sin lavar ni desinfectar.

Todos los alimentos almacenados dentro del refrigerador deben estar almacenados dentro de recipientes limpios, rígidos, con tapa y etiquetados, para evitar contaminación cruzada.

Realizar con periodicidad mantenimientos preventivos de los equipos y en caso de ser necesario realizar mantenimientos correctivos.