



Proper Storage of Ready-to-Eat Foods

3-302.11 Packaged and Unpackaged Food –Separation Packaging, and Segregation

(A) Food shall be protected from cross-contamination by:

1. Separating foods during storage, preparation, holding, and display from:
 - (b.) Cooked ready-to-eat food, and
 - (c.) Fruits and vegetables before they are washed.
8. Separating fruits and vegetables, before they are washed as specified under 3-302.15 from ready-to-eat food.

****Remember; cover all food products when required by the Food Code****

****If what you are storing is not on this diagram, contact your local health inspector for clarification. ****

MAJOR FOOD ALLERGEN AWARENESS:

- | | |
|------------|-------------|
| - Soybeans | - Shellfish |
| - Treenuts | - Fish |
| - Eggs | - Milk |
| - Wheat | - Peanuts |



Almacenamiento apropiado de alimentos listos para comer

3-302.11 Alimento empacado y no empacado –Separación de empaque, y segregación

(B) El alimento deberá protegerse de contaminación cruzada con:

2. Separación de los alimentos durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento, y exhibición de:
 - (b.) Alimento cocinado listo para comer, y
 - (c.) Frutas y vegetales antes de lavarse.
8. Separación de frutas y vegetales, antes de lavarse como se especifica en 3-302.15 sobre alimentos listos para comer.

** Recuerde cubrir todo producto alimenticio cuando lo requiera el Código Alimentario **

**Si lo que usted almacena no está en este diagrama, contacte a su inspector sanitario local para pedir clarificación. **

INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS ALEGÉNICOS:

- | | |
|-------------------|------------------|
| - Granos de Soya | - Mariscos |
| - Nueces de árbol | - Pescado |
| - Huevos | - Leche |
| - Trigo | - Cacahuete/maní |