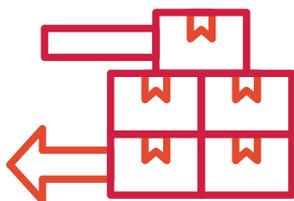


Estas son algunas claves para lograr un buen almacenamiento:



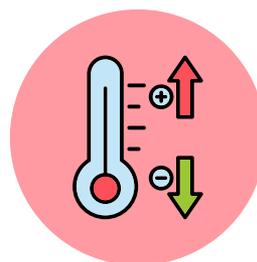
**PEPS: Primeras Entradas  
Primeras Salidas.**



**Orden y clasificación**



**Limpieza**



**Temperaturas adecuadas**

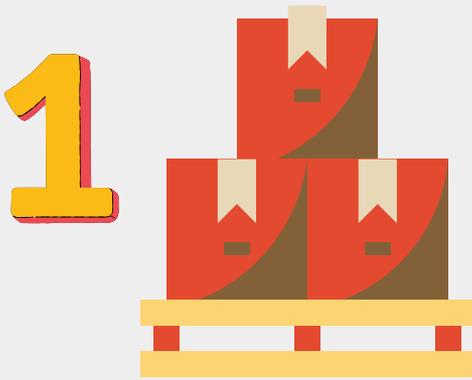
El **almacenamiento** es uno de los eslabones de la cadena de la inocuidad

# ¿Qué es PEPS?

**PEPS significa:**  
**P**rimeras **E**ntradas  
**P**rimeras **S**alidas

Es una forma de almacenar que evita que los materiales caduquen y que las plagas proliferen.

Lo **primero que entra** al almacén  
(el material más viejo)



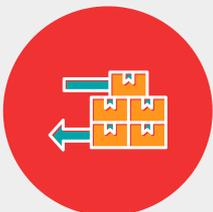
Es lo **primero que sale**  
(se usa primero)

El material  
más nuevo

2



Se usa después



Esto asegura la rotación de los materiales

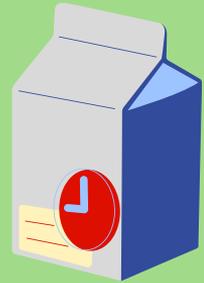
# ¿Cómo facilitar las PEPS?



Asegura que las fechas de caducidad siempre estén visibles.



Utiliza un método para señalar la fecha de recepción del material (etiquetas o tarjetas visibles).



Revisa con frecuencia que los materiales no estén caducos.



Si están caducos, colócalos en el área correspondiente.



Cada establecimiento establece cómo llevar sus PEPS, ¿cómo lo llevan ustedes?

# Orden y clasificación del almacén

## Refrigeradores y cuartos fríos/congelados

**Revisa con frecuencia la temperatura del equipo.  
¡No lo llenes en exceso, pues afecta su funcionamiento!**

**Evita la contaminación cruzada almacenando alimentos crudos separados de los cocidos o listos para consumir.**

**Arriba los listos para consumir, o ya cocidos, que ya no llevan tratamiento térmico.**

**Crudos abajo, así evitamos que sus líquidos se derramen sobre los demás alimentos.**

**Utiliza etiquetas para identificar estanterías y recipientes.**

**¡No olvides mantener siempre limpio!**



**Mantén los alimentos protegidos, en charolas y/o en recipientes con tapa.**

# Orden y clasificación del almacén

## Almacén de secos

Mantén los almacenes frescos y secos. La temperatura debe estar entre 10 y 21 °C



Utiliza etiquetas para identificar estanterías y recipientes. Esto ayudará a mantener el orden.



En todo momento, cuida que los alimentos se mantengan alejados del piso y de las paredes.

Mantén los alimentos protegidos o en recipientes con tapa para evitar su contaminación.

¡No olvides mantener siempre limpio!

