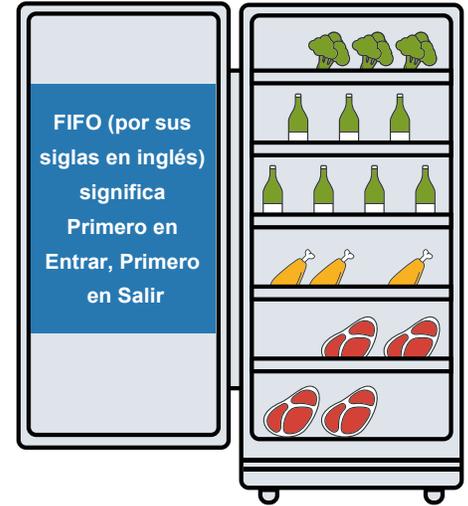


Mejores prácticas para implementar el método FIFO

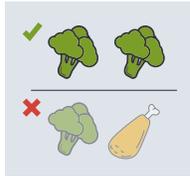
FIFO es una herramienta vital para mantener la seguridad alimentaria. Este método asegura que los productos con las fechas de vencimiento más cercanas sean los primeros en utilizarse o venderse.

Consejos para implementar el método FIFO de manera efectiva:



ETIQUETADO

Etiquete claramente todos los artículos con las fechas de recepción y vencimiento.



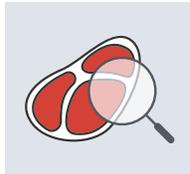
ALMACENAMIENTO

Almacene diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, crudos frente a cocidos) por separado para evitar la contaminación cruzada.



ORGANIZACIÓN

Coloque los artículos nuevos detrás de los más antiguos.



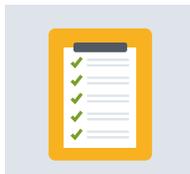
INSPECCIÓN

Revise los productos con frecuencia para detectar daños, deterioro o descomposición y deseche los que estén vencidos.



USO

Utilice o venda los productos más antiguos primero para garantizar su calidad y reducir el desperdicio.



SEGUIMIENTO

Mantenga registros de inventario, incluyendo las fechas de recepción y uso, para asegurar la frescura de los artículos.

Al implementar el método FIFO, los profesionales del servicio de alimentos pueden ayudar a proteger la calidad de sus productos, reducir el desperdicio y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.