

Cold Storage Reminders

Follow these steps and best practices



Set Correct Temperatures

The correct temperature range for refrigerated coolers is 32F to 40F. Freezers must be 0F or below.

Maintain Temperature Logs

Temperature logs are required for each cooler and freezer. Logs must show the date and an appropriate temperature reading.

Measure Consistently

Temperature readings are required for coolers and freezers at least 3 times per week using an independent internal thermometer.

Create Clearances

There must be a 1-inch clearance around food in coolers and freezers. This aids in air circulation and prolongs the life of the unit.

Regularly Defrost

Regularly defrost freezers to prevent excessive ice build-up, to keep food safe, and to extend the life of the unit.



Blue Ridge Area
FOOD BANK
Everyone should have enough to eat.



For more information and resources on food safety, visit:

www.brafb.org/partner-resources

Recordatorios sobre almacenamiento en frío

Siga estos pasos y las mejores prácticas



Seleccione las temperaturas correctas

El rango de temperatura correcto para los refrigeradores es de 32F a 40F. Los congeladores deben estar a 0F o menos.

Mantenga registros de temperatura

Se requieren registros de temperatura para cada refrigerador y congelador. Los registros deben mostrar la fecha y una lectura de temperatura apropiada.

Mida de forma consistente

Se requieren lecturas de temperatura para los refrigeradores y congeladores por lo menos 3 veces por semana mediante el uso de un termómetro interno independiente.

Cree espacios libres

Debe haber un espacio libre de 1 pulgada alrededor de los alimentos en refrigeradores y congeladores. Esto ayuda a la circulación del aire y prolonga la vida útil de la unidad.

Descongele de forma regular

Descongele regularmente los congeladores para evitar una acumulación excesiva de hielo, para mantener los alimentos seguros y para prolongar la vida útil de la unidad.



Blue Ridge Area
FOOD BANK
Everyone should have enough to eat.



Para obtener más información y recursos sobre seguridad alimentaria, visite:

www.brafb.org/partner-resources