

# Tabla de almacenamiento en el refrigerador

- Guarde siempre los alimentos listos para consumir en el estante superior para evitar la posible contaminación cruzada de bacterias procedentes de los alimentos crudos.
- Disponga los demás estantes por temperaturas de cocción (la temperatura de cocción más alta en la parte inferior).

## Temperatura de cocción más baja

Alimentos listos para consumir y productos lavados (estante superior).

Cualquier alimento que se mantenga caliente y que no esté en otras categorías. 135 °F (57 °C)

Mariscos enteros; carne de res, cerdo, ternera, cordero (filetes y chuletas); asados; huevos con cáscara. 145 °F (63 °C)

Carnes molidas, inyectadas, marinadas o ablandadas. 155°F (68 °C)

Todas las aves de corral (pollo, pavo, pato de corral); relleno hecho con alimentos que requieren control de temperatura. 165 °F (74 °C)

## Temperatura de cocción máxima

**Termómetros:** mantenga por lo menos un termómetro preciso en la parte más caliente del refrigerador.

**Temperatura de conservación:** mantenga los alimentos refrigerados a una temperatura de 41 °F (5 °C) o inferior. Sobrecarga: no llene el refrigerador con más alimentos de los que puede contener. Es importante mantener la circulación de aire alrededor de los alimentos.

**Protección de los alimentos:** a menos que se esté enfriando, mantenga todos los alimentos cubiertos para protegerlos de la contaminación.

