





## Almacenamiento Adecuado de Alimentos en Refrigeradoras

Los alimentos deben ser almacenados en el siguiente orden para evitar la contaminación cuando se usan varios estantes. Las carnes crudas deben ser almacenadas en niveles mas bajos que los productos agrícolas y/o alimentos listos para comer. Carnes crudas de baja temperatura son guardadas en la parte de arriba de las carnes crudas de alta temperaturas.

	<p><b>1<sup>st</sup> Estante Superior:</b> Poner alimentos frios, frutas, vegetales y/o alimentos listos para comer.</p>
 <p>145°F Temperatura de cosimiento.</p>	<p><b>2<sup>nd</sup> Estante:</b> Poner mariscos y huevos crudos; carne de cerdo y filetes vacunos crudos. Requiere cosinarse a una temperatura de 145°F.</p>
 <p>155°F Temperatura de cosimiento.</p>	<p><b>3<sup>rd</sup> Estante:</b> Poner carnes molidas de res y de cerdo, salchichas y huevos batidos. Requiere cosinarse a una temperatura de 155°F.</p>
 <p>165°F Temperatura de cosimiento.</p>	<p><b>Estante inferior:</b> Poner el pollo crudo entero y/o molido. Requiere cosinarse a una temperatura de 165°F.</p>

\* Este es un ejemplo de cómo almacenar correctamente las carnes crudas. Si tiene menos espacio de almacenamiento, las carnes se pueden almacenar uno al lado del otro en el estante inferior, siempre que se almacenen en una forma de evitar la contaminación cruzada.