

Refrigerator Storage Chart

- Always store ready-to-eat foods on the top shelf to prevent possible cross-contamination of bacteria from raw foods.
- Arrange other shelves by cooking temperatures (highest cooking temperature on the bottom).

Lowest Cooking Temperature

Ready-to-Eat foods and washed produce (top shelf)

Any food that will be hot held that is not in other categories. 135°F (57°C)

Whole seafood; beef, pork, veal, lamb (*steaks and chops*); roasts; shell eggs. 145°F (63°C)

Ground, injected, marinated, or tenderized meats. 155°F (68°C)

All poultry (*chicken, turkey, duck, fowl*); stuffing made with foods that require temperature control. 165°F (74°C)

Highest Cooking Temperature

Thermometers: Keep at least one accurate thermometer in the warmest part of the refrigerator.

Holding Temperature: Keep refrigerated foods at a temperature of 41°F (5°C) or below.

Overloading: Do not stock a refrigerator with more food than it is designed to hold. It is important to maintain air circulation around food.

Food Protection: Unless cooling, keep all food covered to protect it from contamination.



Tabla de almacenamiento en el refrigerador

- **Siempre almacene los alimentos que están listos para comer en el estante superior** para evitar una posible contaminación cruzada de bacterias provenientes de alimentos crudos.
- **Organice los demás estantes según las temperaturas de cocción** (la temperatura de cocción más alta en la parte inferior).

Temperatura de cocción más baja

- Alimentos listos para comerse y productos lavados (estante superior)
- Cualquier alimento que será conservado caliente y que no se encuentre en otras categorías: 135°F (57°C)
- Mariscos enteros; carne de res, cerdo, ternera, cordero (bistecs y chuletas); asados; huevos con cáscara: 145°F (63°C)
- Carnes molidas, inyectadas, marinadas o ablandadas: 155°F (68°C)
- Todas las aves (pollo, pavo, pato, aves de corral); rellenos elaborados con alimentos que requieren control de temperatura: 165°F (74°C)

Temperatura de cocción más alta

Termómetros: Mantenga al menos un termómetro preciso en la parte más cálida del refrigerador.

Temperatura de conservación: Mantenga los alimentos refrigerados a una temperatura de **41°F (5°C) o menos**.

Sobrecarga del refrigerador: No llene el refrigerador con más alimentos de los que está diseñado para almacenar. Es importante mantener la circulación del aire alrededor de los alimentos.

Protección de los alimentos: A menos que estén en proceso de enfriamiento, **mantenga todos los alimentos cubiertos** para protegerlos de una contaminación.

