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.

Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Licencias Alimentarias y Recreativas, 2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov

P-DFRS0172-SP.indd 02/2022