



# Almacenamiento en refrigerador

De arriba hacia abajo

Mantenga el refrigerador  
a 41°F o menos

## Alimentos cocidos y listos para comer

Incluye encurtidos, queso, frutas y vegetales lavados



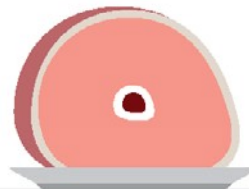
## Pescado y mariscos

Cocinar a temp. mínima de 145 °F



## Carnes enteras

Cocinar a temp. mínima de 145°F



## Huevos enteros sin pasteurizar

Cocinar a temp. mínima de 145°F para servicio inmediato o a 155 °F si se conservarán



## Proteína animal molida

Cocinar a temp. interna mínima de 155°F



## Carne de ave

Cocinar a temp. interna mínima de 165°F

