

# Almacenamiento de Refrigerador

## De arriba hacia abajo

Mantenga el refrigerador a 41°F o menos

### Alimentos cocinados y listos para comer

Carne de deli, queso, productos lavados



### Pez y mariscos

Cocine a un mínimo de 145°F



### Carnes entera

Cocine a un mínimo de 145°F



### Huevos

Cocine a un mínimo de 145°F para el servicio inmediato, o 155°F si se mantiene



### Carne molida

Cocine a una temperatura interna mínima de 155°F



### Aves

Cocine a una temperatura interna mínima de 165°F

