

# Conservación segura en el refrigerador

Para evitar la contaminación cruzada, apile los alimentos de arriba a abajo según se muestra.



1

**Alimentos listos para comer, alimentos totalmente cocinados**



2

**Mariscos crudos, pescado, huevos, carne de res (solomillo, chuletón), carne de puerco cruda (tocino, chuletas de cerdo)**



3

**Carne de res molida cruda (hamburguesa)**



4

**Carne de ave cruda (pollo, pavo, pato)**

[www.minneapolismn.gov/FoodSafety](http://www.minneapolismn.gov/FoodSafety)

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000.

TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800

Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500