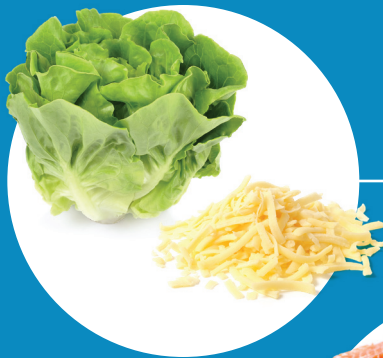


# Conservación segura en el refrigerador

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/food-safety](http://www.minneapolismn.gov/food-safety)

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at [health@minneapolismn.gov](mailto:health@minneapolismn.gov) or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.

Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadio aad Caawimaad u baahantahay wac 311.