

# Rules of Refrigerated Storage

## Reglas para almacenar alimentos en el refrigerador

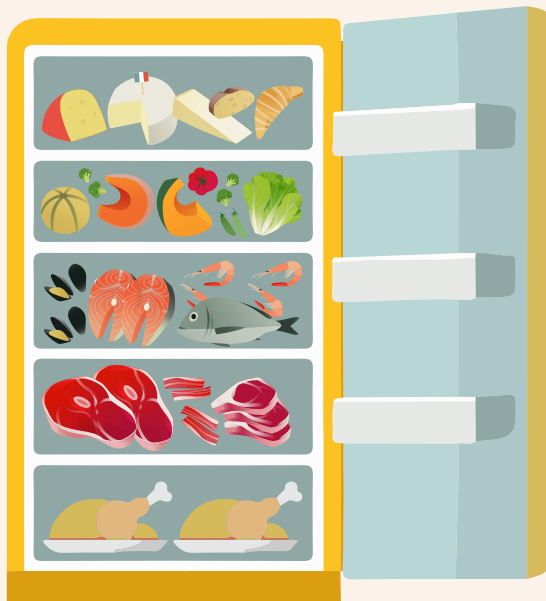
**RULE 1** Separate ready-to-eat and prepared foods from raw meats.

**REGLA 1** Separe los alimentos preparados y listos para comer de las carnes crudas.



**RULE 2** Provide proper order of refrigerated storage top to bottom.

**REGLA 2** Organice de manera adecuada el almacenamiento de alimentos refrigerados de arriba a abajo.



↓ Ready-to-eat and prepared foods  
Alimentos preparados y listos para comer

↓ Fruits and vegetables  
Frutas y verduras

↓ Raw fish, seafood, shellfish  
Pescado crudo/mariscos crudos

↓ Raw beef, ground beef, pork  
Carne de res cruda, carne molida cruda,  
carne de puerco cruda

↓ Raw poultry  
Carne de ave cruda

**RULE 3** Maintain refrigeration temperatures of 41°F or below.  
(The ideal temperature for storage is 35°F to 38°F.)

**REGLA 3** Mantenga el refrigerador a una temperatura de 41°F o inferior.  
(La temperatura ideal para el almacenamiento es de 35°F a 38°F.)



South Carolina  
**DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

[agriculture.sc.gov/  
retail-food-safety](http://agriculture.sc.gov/retail-food-safety)