



# ORGANIZA TU FRIGORÍFICO CON SEGURIDAD



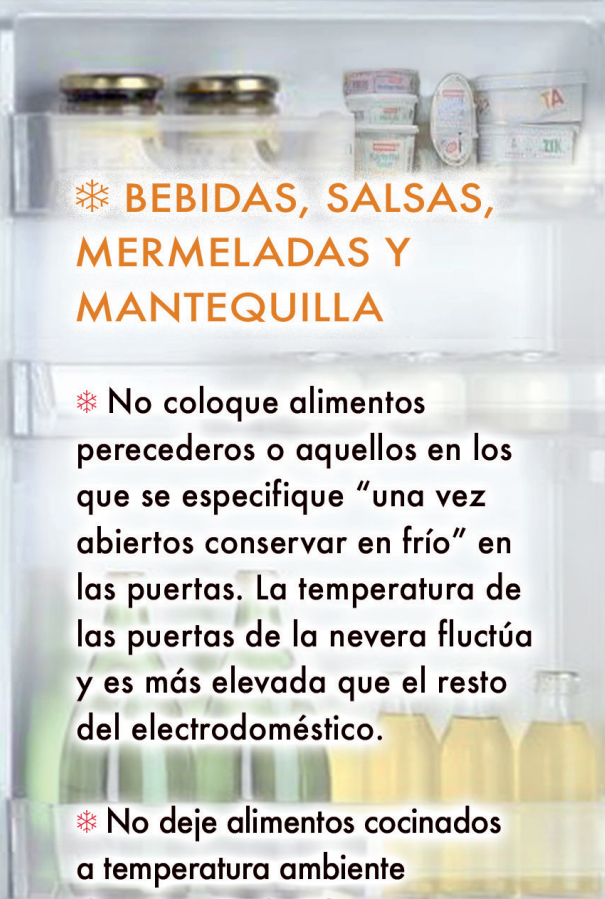
ÁREA DE SALUD PÚBLICA



PINTO  
CENTRO GEOGRÁFICO  
DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

[www.ayto-pinto.es](http://www.ayto-pinto.es)

¡ÁBRELO!



❄ **BEBIDAS, SALSAS,  
MERMELADAS Y  
MANTEQUILLA**

❄ No coloque alimentos perecederos o aquellos en los que se especifique "una vez abiertos conservar en frío" en las puertas. La temperatura de las puertas de la nevera fluctúa y es más elevada que el resto del electrodoméstico.

❄ No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas.

❄ Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos.



❄ **ALIMENTOS  
YA COCINADOS,  
PASTELES**



❄ **HUEVOS, PRODUCTOS  
LACTEOS, EMBUTIDOS,  
SEMICONSERVAS**



❄ **ESTANTE INFERIOR:  
CARNE, PESCADO  
Y MARISCO**



❄ **CAJONES: FRUTA  
Y HORTALIZA**

❄ La temperatura ideal de la nevera son 5°C en el estante medio.

❄ Los alimentos cocinados se pueden mantener hasta 3 o 4 días en refrigeración.

❄ No llene el refrigerador en exceso.

❄ Si se deja que el hielo se acumule, el frigorífico no funcionará eficazmente.



**CONGELADOS**