## MEAT & DAIRY REFRIGERATOR STORAGE GUIDE

Properly storing meat and dairy prevents food-borne illness and extends the life of your products to stretch your food dollars. Use the guide below to safely store meat and dairy products to prevent food waste and save money!

Scan the QR code or visit [www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage](http://www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage) to learn more.

### MEAT

<table>
<thead>
<tr>
<th>Raw Ground Meat &amp; Poultry</th>
<th>Bottom Shelf</th>
<th>1-2 Days</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Raw Roasts, Steaks &amp; Chops</td>
<td>Bottom Shelf</td>
<td>3-5 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Raw Organ Meats</td>
<td>Bottom Shelf</td>
<td>1-2 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Raw Poultry</td>
<td>Bottom Shelf</td>
<td>1-2 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Raw Seafood</td>
<td>Coldest Part of the Refrigerator, on top of ice</td>
<td>1-2 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Cooked Meat, Seafood &amp; Poultry</td>
<td>Airtight Container, away from raw meat</td>
<td>3-4 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Prepared Meats</td>
<td>Airtight Container</td>
<td>Up to 7 Days</td>
</tr>
<tr>
<td>Tofu</td>
<td>Airtight Container, filled with clean, cold water changed daily</td>
<td>Up to 5 Days</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### DAIRY

| Butter | In a Covered Container, on Counter or Refrigerator | Fridge: 3-4 Months Room Temp.: Up to 1 Month |
| Cheese | Cheese Drawer or Back of Fridge, away from smelly things & wrapped in parchment followed by loose plastic | Up to 10 Days |
| Eggs | In Original Carton on Fridge Shelf | 5+ Weeks |
| Milk | Back of Refrigerator, Middle Shelf | 4-7 Days Past Printed Date, After Opening |
| Half & Half, Heavy Cream & Buttermilk | Back of Refrigerator, Middle Shelf | 7-10 Days, After Opening |
| Yogurt, Sour Cream, Ricotta & Cottage Cheese | Back of Refrigerator, upside Down | 7-10 Days, After Opening |

### QUICK TIPS

1. Store all raw meat on the lowest shelf of fridge possible with a paper towel underneath.
2. Keep meat and poultry in their package until just before using.
3. Wrap cheese in parchment or wax paper, followed by a loose layer of foil or plastic.
# CARNE Y LÁCTEOS
## GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR

Almacenar correctamente la carne y los productos lácteos previene las enfermedades transmitidas por los alimentos y prolonga la vida útil de los productos para ahorrar dinero. Utilice la siguiente guía para almacenar la carne y los productos lácteos de forma segura y evitar el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero.

Escanee el código QR o visite [www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage](http://www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage) para saber más.

<table>
<thead>
<tr>
<th>CARNE</th>
<th>ALMACENAMIENTO</th>
<th>DURACIÓN</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Carnes y aves crudas molidas</td>
<td>Estante inferior</td>
<td>1-2 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Asados crudos, bistecs y chuletas</td>
<td>Estante inferior</td>
<td>3-5 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Carnes de órganos crudas</td>
<td>Estante inferior</td>
<td>1-2 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Aves crudas</td>
<td>Estante inferior</td>
<td>1-2 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Mariscos crudo</td>
<td>Parte más fría del refrigerador, encima del hielo</td>
<td>1-2 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Carne, Mariscos y Aves Cocidas</td>
<td>Recipiente hermético, lejos de la carne cruda</td>
<td>3-4 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Carnes preparadas</td>
<td>Recipiente hermético</td>
<td>Hasta 7 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Tofu</td>
<td>Recipiente hermético, lleno de agua limpia y fría cambiada diariamente</td>
<td>Hasta 5 días</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>LECHE</th>
<th>ALMACENAMIENTO</th>
<th>DURACIÓN</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Mantequilla</td>
<td>En un contenedor tapado, en Mostrador o Refrigerador</td>
<td>Nevera 3-4 meses Temp. ambiente Hasta 1 Mes</td>
</tr>
<tr>
<td>Queso</td>
<td>Cajón del queso o parte trasera del refrigerador, lejos de cosas malolientes &amp; envuelto en pergaminio seguido de plástico suelto</td>
<td>Hasta 10 días</td>
</tr>
<tr>
<td>Huevos</td>
<td>En el cartón original en el estante del refrigerador</td>
<td>5+ Semanas</td>
</tr>
<tr>
<td>Leche</td>
<td>Parte trasera del refrigerador, estante medio</td>
<td>4-7 días después de la fecha impresa, Después de abrir</td>
</tr>
<tr>
<td>Mitad y mitad, nata espesa y suero de mantequilla</td>
<td>Parte trasera del refrigerador, estante medio</td>
<td>7-10 días, Después de abrir</td>
</tr>
<tr>
<td>Yogur, crema agria, ricotta y requeson</td>
<td>Parte trasera del refrigerador, boca abajo</td>
<td>7-10 días, Después de abrir</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**CONSEJOS RÁPIDOS**

1. Guarde toda la carne cruda en el estante más bajo posible del refrigerador con una toalla de papel debajo.
2. Mantenga la carne y las aves en su envase hasta justo antes de usarlas.
3. Envuelva el queso en pergaminio o papel encerado, seguido de una capa suelta de papel de aluminio o plástico.