

## CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- ‡ Os alimentos cozinhados na prateleira superior;
- ‡ As carnes e os peixes crus nas prateleiras intermédias;
- ‡ Os vegetais nas prateleiras inferiores ou, caso existam, nas gavetas apropriadas;
- ‡ Os produtos em fase de descongelação na parte inferior;

**Cumprindo estas regras evita-se que sangue, líquidos de descongelação e partículas de terra caiam sobre comida pronta a ser consumida.**

