Під час зберігання в холодильнику продукти харчування та готові страви мо­жуть зіпсуватися через недотримання умов зберігання та термінів придатності. Щоб цього не сталося, варто знати та дотримуватися рекомендацій щодо правиль­ного зберігання продуктів та страв у холодильнику.

* Зберігайте продукти, загорнувши їх у харчову плівку. У ній продукти довше не псу­ються, не віддають і не вбирають запахи.
* Продукти, що мають специфічний запах, наприклад оселедець, зберігайте окремо від продуктів, що вбирають сторонні запахи, зокрема від масла вершкового, сиру твердого.
* Не розміщуйте сирі продукти на одній поличці з готовими стравами або над ними. На верхніх полицях ліпше розміщувати готові страви, а на нижніх — сирі продукти.
* Не зберігайте заморожені рибу, котлети та пельмені разом із морозивом, а ковбасні вироби — з молочними продуктами.
* Зберігайте яйця у відведеному для них контейнері на дверцятах холодильника.
* Не розміщуйте молочні та кисломолочні продукти на дверцятах. Під час їх відкри­вання та закривання температура істотно змінюється, тому ці продукти можуть швидко зіпсуватися.
* Сметану, сир кисломолочний зберігайте в ємкостях з кришкою та не залишайте в них ложки чи лопатки.
* Не зберігайте салати в холодильнику, ліпше готуйте їх на один раз. Якщо все ж таки хочете їх зберегти нетривалий час, покладіть у посуд з кришкою, що щільно закри­вається.
* Зберігайте м'ясну нарізку в скляному чи емальованому лотку, щільно закритому кришкою чи харчовою плівкою.
* Не кладіть у холодильник тропічні фрукти, адже вони швидко псуються від холо­ду. Ліпше загорніть ці фрукти в кілька шарів паперу та покладіть у сухе місце з кім­натною температурою.
* Не допускайте появи неприємного запаху в холодильнику. Для цього кожен про­дукт зберігайте в упаковці, готові страви — у щільно закритому посуді.
* Покладіть до холодильника або кілька таблеток активованого вугілля, або шма­точки чорного хліба, або апельсинові скоринки, щоб позбутися неприємного запа­ху, якщо він усе ж виник.
* Частіше робіть у холодильнику ревізію та мийте його два-три рази на рік.