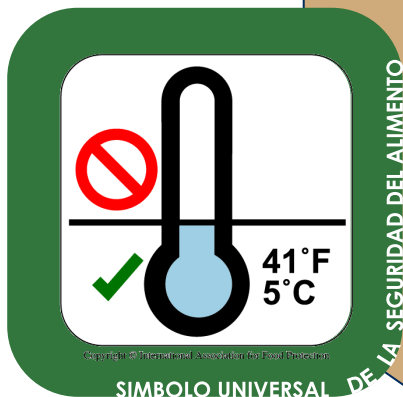


SEGURIDAD DE REFRIGERACIÓN

Separe, no permita la contaminación cruzada.
¡Almacene los alimentos en el orden correcto!

Mantenga seguros los alimentos ...

- Póngalos pronto en el refrigerador
- Nunca deje la comida a la temperatura del ambiente
- Tape y marque la fecha (Tírelos después de 7 días)
- Manténgalos a 41°F o menos
- Chequelos frecuentemente
- Almacénelos para prevenir contaminación cruzada
- Guarde la comida a 6 pulgadas arriba del piso



Original content created by Columbus Public Health



Clermont County
Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Phone: 513-732-7499
Fax: 513-732-7936
Email: ccph@clermontcountyohio.gov
Website: ccphohio.org