

¡EVITE la Zona de Peligro!

Almacenamiento caliente:

135°F

o más



¡La bacteria se cultiva en los alimentos que puedan ser dañinos en este rango de temperatura!

¡Deseche los alimentos que han estado en la zona de peligro después de 4 horas!

Almacenamiento frío:

41°F

o menos



**MESA COUNTY
PUBLIC HEALTH**
Working Together for a Healthy Community

Para recursos adicionales sobre la inocuidad alimentaria, visite:

www.health.mesacounty.us

(970) 248-6900

