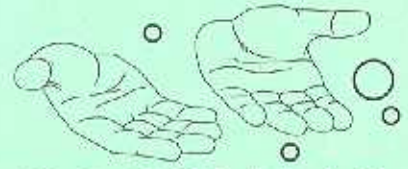


PREVENGA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA COMIDA

➔ LAVESE LAS MANOS



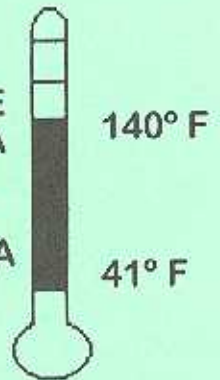
➔ EVITE TOCAR LOS ALIMENTOS CON LAS MANOS. USE UTENSILIOS



➔ CONSERVE LA COMIDA CALIENTE O FRIA

CALIENTE: EN EXCESO DE 140° F
FRIA: MENOS DE 41° F

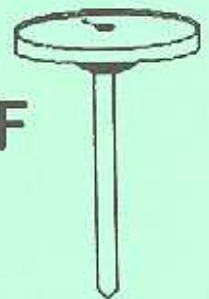
CONSERVE LA COMIDA FUERA DE LA ZONA PELIGROSA



➔ ENFRIE PLATILLOS EN MENOS DE 4 HORAS



➔ RECALIENTE RAPIDAMENTE A 165° F



➔ LIMPIE EL EQUIPO CONSTANTEMENTE



➔ SANITICE TODA SUPERFICIE QUE LOS ALIMENTOS TOCAN

