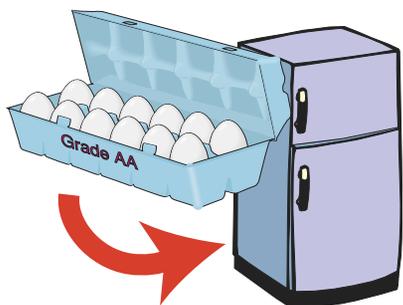
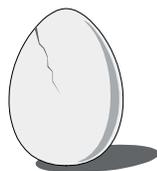


¡No arriesgues la vida!



Sólo venda huevos refrigerados
Los huevos sin refrigerar desarrollan la bacteria salmonela

Abra el cartón y asegúrase de que los huevos esten limpios y la cáscara no tenga rajaduras



La temperatura del refrigerador debe estar a 45° F.

La salmonela causa diarrea, cólicos de estómago, fiebre alta, deshidratación y, a largo plazo, puede ocasionar artritis reactiva.



23 hispanos murieron por causa de la salmonella en años recientes.

Debido a estas razones vender huevos sin refrigerar está prohibido

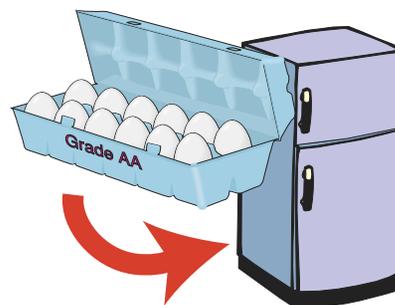
¡Nos preocupamos por tu salud!



División de Protección de Alimentos y Medicinas
Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte
Steve Troxler, Comisionado

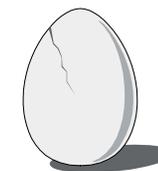
El precio de 1,500 copias de este documento público fue \$96.75 (\$0.07 por copia).

¡No arriesgues la vida!



Sólo venda huevos refrigerados
Los huevos sin refrigerar desarrollan la bacteria salmonela

Abra el cartón y asegúrase de que los huevos esten limpios y la cáscara no tenga rajaduras



La temperatura del refrigerador debe estar a 45° F.

La salmonela causa diarrea, cólicos de estómago, fiebre alta, deshidratación y, a largo plazo, puede ocasionar artritis reactiva.



23 hispanos murieron por causa de la salmonella en años recientes.

Debido a estas razones vender huevos sin refrigerar está prohibido

¡Nos preocupamos por tu salud!



División de Protección de Alimentos y Medicinas
Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte
Steve Troxler, Comisionado

El precio de 1,500 copias de este documento público fue \$96.75 (\$0.07 por copia).