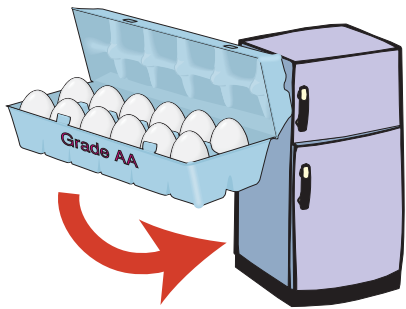
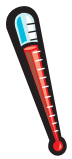
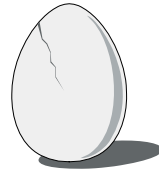


¡Refrigera los huevos!



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

Abra el cartón y asegúrase de que los huevos estén 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

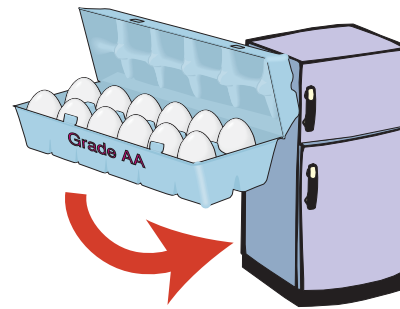
¡Nos preocupamos por tu salud!



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

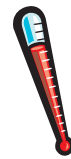
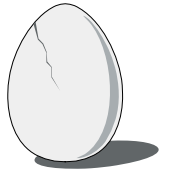
El precio de 1,500 copias de este documento público fue \$96.75 (\$0.07 por copia).

Keep eggs refrigerated!



Buy and sell only refrigerated eggs.
Failing to refrigerate eggs can lead to salmonella growth.

Open the box and make sure the eggs are clean and the shells are not cracked.



The temperature in the refrigerator should be 45° F.

Salmonella causes diarrhea, abdominal cramps, high fever, dehydration and in the long term might cause reactive arthritis.



In recent years, 23 Hispanics have died because of salmonella

For these reasons, the sale of unrefrigerated eggs is prohibited.

We care about your health!



Food and Drug Protection Division
North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Steve Troxler, Commissioner

The price of 1,500 copies of this public document was \$96.75 (\$0.07 per copy).