

REFRIGERATE FOR SAFETY

REFRIGERE PARA SU SEGURIDAD

Cover, label and date all items

Cubra, ponga etiqueta y fecha a todas las cosas

Hold cold food at 41°F or below

Mantenga la comida helada a 41 grados F o menos

**Store raw meat on bottom shelf
away from other food**

Guarde la carne cruda (no cocinada) en la repisa de abajo, alejada de otras comidas

Check and log temperature frequently

Revise y anote la temperatura frecuentemente

Close that door!

Cierre la puerta del refrigerador!

SHEBOYGAN COUNTY DIVISION OF PUBLIC HEALTH – ENVIRONMENTAL SANITATION
Departamento de Salud de la Ciudad de Sheboygan – Higiene Ambiental



Public Health
Prevent. Promote. Protect.