

ALIMENTOS QUE REQUIEREN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA

	<ul style="list-style-type: none"> • Leche y productos lácteos 		<ul style="list-style-type: none"> • Huevos con cáscara (salvo aquellos tratados para eliminar la Salmonella spp.)
	<ul style="list-style-type: none"> • Carne: vaca, cerdo y cordero 		<ul style="list-style-type: none"> • Carne de ave
	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado 		<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos y crustáceos
	<ul style="list-style-type: none"> • Papas al horno 		<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos derivados de plantas tratados con calor, como arroz, frijoles y verduras cocidas
	<ul style="list-style-type: none"> • Tofu u otra proteína de soya • Ingredientes sintéticos, como proteína de soya texturada en productos alternativos a la carne 		<ul style="list-style-type: none"> • Brotes y semillas de brotes
	<ul style="list-style-type: none"> • Melones cortados en rodajas • Tomates cortados • Verduras de hojas verdes cortadas 		<ul style="list-style-type: none"> • Mezclas de ajo y aceite no tratadas



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.