

KEEP FOOD SAFE

MANTENGA LOS ALIMENTOS SEGUROS

HYGIENE

HIGIENE

STAY HOME - QUÉDESE EN CASA

Do not handle food if you are experiencing:

No manipule alimentos si usted está experimentando:



VOMITING

VÓMITOS



DIARRHEA

DIARREA



SORE THROAT
WITH A FEVER

DOLOR DE GARGANTA
CON FIEBRE



YELLOWING OF
SKIN OR EYES

COLORACIÓN AMARILLENTO
DE LA PIEL O LOS OJOS

GLOVES - GUANTES

Wear gloves to avoid bare hand contact

Use gloves to avoid el contacto con las manos desnudas



Wash hands before
putting on gloves

Lávese las manos antes
de ponerse guantes



Single-use gloves can
be worn up to 4 hours
on a single task

Guantes de un solo uso
se pueden usar hasta
4 horas en la misma tarea



Gloves must be changed
between tasks

Los guantes deben cambiarse
entre tareas

HANDWASHING - LAVADO DE MANOS

Follow these steps to wash hands correctly:

Siga estos pasos para lavarse las manos correctamente:



Wet hands with
warm running water

Mójese las manos con agua tibia



Apply soap

Aplique jabón



Scrub hands and
lower arms for 15 seconds

Frote las manos y antebrazos
durante 15 segundos



Rinse

Enjuague



Dry with disposable
paper towel

Séquese con una toalla de
papel desechable

TIME/TEMPERATURE CONTROL

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

135°F

Hot foods
must be held at
or above 135°F

Alimentos calientes deben
mantenerse a 135°F o más



DANGER
ZONE

Food cannot stay
in the Temperature
Danger Zone for
more than 4 hours

Los alimentos no pueden
permanecer en la Zona
de Temperatura Peligrosa
por más de 4 horas

41°F

Cold Foods
must be held at
or below 41°F

Los alimentos fríos deben
mantenerse a 41°F o menos

REHEATING FOR HOT HOLDING

RECALENTANDO ALIMENTOS PARA MANTENERLOS CALIENTES



165°

Within 2 hours
DENTRO DE 2 HORAS

WHEN REHEATING FOOD ONLY USE

PARA CALENTAR LOS ALIMENTOS SOLO USE



OVEN
HORNO



MICROWAVE
MICROONDAS



STOVE
ESTUFA

TWO-STAGE COOLING

ENFRIAMIENTO EN DOS ETAPAS



135°-70°

In 2 hours or less
EN 2 HORAS
O MENOS



70°-41°

In 4 hours or less
EN 4 HORAS
O MENOS

Maximum cooling time 6 hours

TIEMPO MÁXIMO DE ENFRIAMIENTO
6 HORAS

All food must be labeled to prevent foodborne illness:

TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR ETIQUETADOS PARA PREVENIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS:

- Label food with the earliest use-by date of any of its ingredients.
Etiquete los alimentos con la fecha de caducidad más temprana de cualquiera de sus ingredientes

- Food must be sold, eaten, or discarded within 7 days from when it was first prepared.

Los alimentos deben ser vendidos, comidos o desechados dentro de 7 días desde el momento en que se preparó el primer ingrediente

- Follow FIFO (First In, First Out) when using food that has been thawed, opened, or prepared.

Siga FIFO (Primero en entrar, Primero en Salir) al utilizar alimentos que hayan sido descongelados, abiertos o preparados.

USE BY
20AUG19