

KEEP FOOD SAFE

HYGIENE

STAY HOME

Do not handle food if you are experiencing:



VOMITING



DIARRHEA



SORE THROAT
WITH A FEVER



YELLOWING OF
SKIN OR EYES

GLOVES

Wear gloves to avoid bare hand contact



Wash hands before
putting on gloves



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



Gloves must be
changed between
tasks

HANDWASHING

Follow these steps to wash hands correctly:



Wet hands with
warm running water



Apply soap



Scrub hands & lower
arms for 15 seconds



Rinse



Dry with disposable
paper towel

TIME/TEMPERATURE CONTROL

135°F



DANGER
ZONE

Hot foods must
be held at or
above 135°F

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

41°F

Cold foods
must be held at
or below 41°F

REHEATING FOR HOT HOLDING



WHEN REHEATING FOOD
ONLY USE



OVEN



MICROWAVE



STOVE

TWO-STAGE COOLING



135°-70°

In 2 hours or less



70°-41°

In 4 hours or less

Maximum cooling
time 6 hours

All food must be labeled to prevent foodborne illness:

USE BY
20AUG19

- Label food with the earliest use-by date of any of its ingredients.
- Food must be sold, eaten, or discarded within 7 days from when it was first prepared.
- Follow FIFO (First In, First Out) when using food that has been thawed, opened, or prepared.

MANTENGA LOS ALIMENTOS SEGUROS

HIGIENE

QUÉDESE EN CASA

No manipule alimentos si experimenta:



VÓMITOS



DOLOR DE GARGANTA
CON FIEBRE



DIARREA



COLORACIÓN AMARILLENTA
DE LA PIEL O LOS OJOS

USE GUANTES

Evite el contacto con las manos desnudas



Lávese las manos antes
de ponerse guantes



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



Los guantes deben
cambiarse entre tareas

LAVADO DE MANOS

Siga estos pasos para lavarse las manos correctamente:



Mójese las manos
con agua tibia



Aplique jabón



Frote las manos
durante 15 segundos



Enjuague



Séquese con una toalla
de papel desechable

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

135°F

Alimentos calientes
deben mantenerse
a 135°F o más



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

41°F

Los alimentos fríos
deben mantenerse
a 41°F o menos

RECALENTANDO ALIMENTOS PARA MANTENERLOS CALIENTES



PARA CALENTAR LOS
ALIMENTOS SOLO USE



HORNO MICROONDAS ESTUFA

ENFRIAMIENTO EN DOS ETAPAS



135°-70°

EN 2 HORAS O MENOS



70°-41°

EN 4 HORAS O MENOS

TIEMPO MÁXIMO DE
ENFRIAMIENTO
6 HORAS

TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR ETIQUETADOS:

USE BY
20AUG19

- Etiquete los alimentos con la fecha de caducidad más temprana de cualquiera de sus ingredientes
- Los alimentos deben ser vendidos, comidos o desechados dentro de 7 días desde el momento en que se preparó el primer ingrediente
- Siga FIFO (Primero en entrar, Primero en Salir) al utilizar alimentos que hayan sido descongelados, abiertos o preparados.