

# 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 guantes para evitar 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

StateFoodSafety   
Food Safety Training & Certification™