

QUEREMOS AYUDARTE A MANTENERTE SALUDABLE Y SEGURO

Pautas simples de seguridad alimentaria para familias que reciben comidas

Esta información es proporcionado por el Departamento de Educación de California, julio de 2020.

Alimentos fríos

Las comidas frías deben comerse inmediatamente o refrigerarse dentro de dos horas de recibir la comida. Para alimentos fríos como leche, queso y carne, refrigere inmediatamente a 41 ° F o menos.



Alimentos calientes

Las comidas calientes deben comerse inmediatamente o refrigerarse dentro de dos horas de recibir la comida. Para todos los alimentos calientes, use la estufa, el horno, o el microondas para recalentar alimentos a un mínimo de 165 ° F o más antes de comer.

Desechando comida

Deseche todas las comidas que quedan a temperatura ambiente durante dos horas o más. Las comidas no consumidas deben desecharse después de cuatro días.

Recuerde: siempre lávese las manos durante al menos 20 segundos con agua y jabón antes y después de manejar alimentos.