

Food Safety Handout

Folleto de Seguridad Alimentaria

English Instructions

The handout on page 2 in English and on page 3 in Spanish is intended to be printed by School Nutrition Program (SNP) Seamless Summer Option (SSO), Child and Adult Care Food Program (CACFP), and Summer Food Service Program (SFSP) Operators during COVID-19 school closures or site dismissals and included in meals given to eligible families.

This handout is intended to be printed as a one page double-sided handout on letter sized paper and included with meals given to eligible families participating in the SFSP, SSO, and CACFP.

Instrucciones en Español

Este folleto está destinado a ser impreso por operadores de la Opción de Verano sin Costuras del Programa de Nutrición Escolar (SSO), el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) y los operadores del Programa de Servicio de Alimentos de Verano (SFSP) durante los cierres de escuelas de COVID-19 o los despidos del sitio, e incluido en las comidas que se entregan a familias

Este folleto está destinado a imprimirse tal como está como un folleto de una página a doble cara en papel tamaño carta:

- Imprima el folleto de acuerdo con su preferencia de color y tamaño de papel
- Incluye con las comidas dadas a las familias elegibles que participan en el SFSP, SSO y CACFP

WE WANT TO HELP KEEP YOU HEALTHY AND SAFE

Simple food safety guidelines for families receiving meals

This information is provided by the California Department of Education, July 2020

Cold Foods

- **Cold meals** should be eaten immediately or refrigerated within two hours of receiving the meal.
- For **cold foods** like milk, cheese, and meat, refrigerate immediately at 41°F or lower.



Hot Foods

- **Hot meals** should be eaten immediately or refrigerated within two hours of receiving the meal.
- For all **hot foods**, use the stove, oven, or microwave to reheat foods to a minimum of 165°F or higher before eating.

Discarding Food

- Discard all meals left out at room temperature for two hours or more.
- Uneaten meals should be thrown away after four days.

Remember – Always wash your hands for at least 20 seconds with soap and water before eating your meals.

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.