

# Food Safety Guidelines

## SAFE FOOD TEMPERATURES

### **COOK**

- Poultry, poultry stuffing, stuffed meat and stuffing containing meat to.....165°F for 15 seconds
- Ground beef/hamburger to .....155°F for 15 seconds
- Uncooked brats or polish sausage to.....155°F for 15 seconds
- Whole pork, beef roasts, and ham to .....145°F for 15 seconds
- Pork chops/ribs to .....145°F for 15 seconds
- Fish to.....145°F for 15 seconds
- Raw shell eggs prepared for immediate service to.....145°F for 15 seconds
- Fruits and vegetables cooked for hot holding.....145°F for 15 seconds

### **HOLD**

- At 135°F or above for safe hot holding
- At 41°F or below for safe cold holding
- Use date marking for potentially hazardous, ready-to-eat foods prepared or opened onsite and held for more than 24 hours, discard after 7 days

### **COOL**

Potentially hazardous cooked foods:

- Within 2 hours, from 135°F to 70°F
- Within 4 hours, from 70°F to 41°F or below

#### **To speed the cooling process:**

- Use stainless steel containers
- Use ice bath with frequent stirring or add ice as an ingredient
- Use frozen paddle or separate food into shallow pans and refrigerate

### **REHEAT**

Within 2 hours:

- To 165°F for 15 seconds
- 135°F for ready-to-eat foods taken from a commercially processed sealed package (e.g., frozen soup)
- Stir food while reheating
- Use proper cooking unit, not a steam table

## THAWING FOODS

### **THAW**

- **In refrigerator** at 41°F or below
- **Submerged under cold running water** at 70°F or below
- **In microwave oven** on defrost or low when an uninterrupted cooking process immediately follows, using conventional cooking equipment.
- **In conventional oven or cooking unit** to the proper internal temperature, as part of the regular cooking process, until food reaches proper temperature throughout.

## HAND WASHING

### **WASH HANDS**

- Before handling food, especially ready-to-eat foods like sandwiches and salads
- Before putting on gloves
- After using the bathroom
- After smoking
- After coughing or sneezing into hands
- After touching hair or face
- After touching raw meats and poultry

## ILL FOOD HANDLERS

- Cover wounds on the hands or wrist with an impermeable bandage and with a single-use glove
- Exclude employees with a foodborne illness (such as salmonella, shigella, E.coli 0157:H7 or Hepatitis A), vomiting or diarrhea, from the establishment
- Restrict employees with fever, sore throat with fever, or open/drainage lesions from working with exposed food or clean equipment, utensils, linens, and unwrapped single-service and single-use articles

## CROSS CONTAMINATION

- Use suitable utensils, tissue paper or single-use gloves to handle ready-to-eat food, not bare hands
- Wash exterior surfaces of raw fruits and vegetables
- Use separate sanitizing solutions and cloths for wiping spills from food contact and nonfood contact surfaces of equipment
- Clean & sanitize cutting boards and utensils after every use
- Use separate cutting boards for meats, poultry, raw fruits and vegetables
- Always separate raw animal foods from ready-to-eat foods and separate types of raw animal foods from each other



# Guía De Alimentos Saludables

## Temperaturas Seguras de Alimentos

### Cocine

- Aves caseras, rellenos, carne y rellenos que contiene carne..... 165°F por 15 segundos
- Carne molida y hamburguesa..... 155°F por 15 segundos
- Salchicha ..... 155°F por 15 segundos
- Puerco, Carne de Res y el jamón 145°F por 15 segundos
- Chuletas y costillas ..... 145°F por 15 segundos
- Pescado ..... 145°F por 15 segundos
- Huevos crudos .....145°F por 15 segundos
- Frutas y verduras.....145°F por 15 segundos

### Mantener

- 135°F grados o más alto
- 41°F grados o menos
- Use fecha marcada potencialmente peligrosa, comidas preparadas o abiertas y detenido por mas de 24 horas

### Refresque

Potencialmente peligrosa alimentos cocinados

- Dentro de 2 horas, de 135°F grados ah 70°F grados
- Dentro de 4 horas, de 70°F grados ah 41°F grados o menos

#### **Para apresurar el proceso refrescar**

- Use hielo frecuentemente al batir o agregue hielo como un ingrediente
- Use pala congelada
- Separe las comidas en casuelas poco profundas y refrigere

### Recaliente

Dentro de 2 horas:

- A 165°F grados para 15 segundos
- 135°F grados para comidas preparadas tomadas de un paquete sellado y comercialmente procesado
- Bata el alimento al recalentar
- Use el aparato apropiada, no una mesa de vapor

## Descongelando Comidas

### Descongele

- **En refrigerador** a 41°F grados o menos
- **Sumir bajo de agua corriente y fría** a 70°F grados o menos
- **En microonda** en estado de descongelo o grado bajo cuando el proceso de cocinar en equipo convencional no es interrumpido y inmediatamente.
- **En horno convencional o equipo de cocinar** a la temperatura interna apropiada, como parte del proceso ordinario de cocina, alimentos llega hasta temperatura adecuada en todo

## Lavar de Manos

### Lavar de Manos

- Antes de tocar comida, especialmente con comidas preparadas como sándwiches y ensaladas
- Antes de ponerse guantes
- Después de usar el baño
- Después de fumar
- Después de toser o estornudar entre manos
- Después de tocar el pelo o la cara
- Después de tocar carnes o aves crudos

## ENCARGADO DE COMIDA ENFERMO

- Cubrir lesión en las manos o muñeca con venda impermeable y guante de un solo uso
- Excluir empleados con enfermedades transmitidas por los alimentos (como salmonella, shigella, E.coli 0157:H7 o Hepatitis A) o repentina aparición de vomito, diarrea, a partir de el establecimiento
- Limitar empleados con fiebre, dolor de garganta y fiebre, o lesión abierto con desague a no trabajar con comida destapada, no limpiar equipo, utensilio, manteles, servilletas o equipo desenvuelto de servicio singular o artículos de uso singular.

## LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Use utensilios adecuados, papel de seda o de un solo uso guantes para manejar listos para comer alimentos, no las manos desnudas
- Lavar superficies exteriores de frutas y hortalizas
- Utilización por separado y desinfección soluciones paños para limpiar derrames de alimentos y superficies de equipo de ningún contacto de alimentos
- Limpiar y desinfectar tabla para cortar y los utensilios después de cada uso
- Utilización por separado las tablas de cortar para carnes, aves, frutas y hortalizas
- Siempre separados los alimentos crudos de animales listos para comer, los alimentos y los tipos separados de los alimentos crudos de animales el uno del otro

