

SUMMER BREAK SPOT



Keeping Hot Foods Hot & Cold Foods Cold

TEMPERATURE MAINTENANCE OF FOOD IS VERY IMPORTANT FOR FOOD SAFETY. Your Grab & Go Kits are mostly shelf stable, milk must be kept refrigerated until consumption.

Keep hot foods at or above 135 °F. Place cooked food in warming trays, steam table pans and hot holding cabinets.

Keep cold foods at or below 41 °F. Place food in containers on ice.

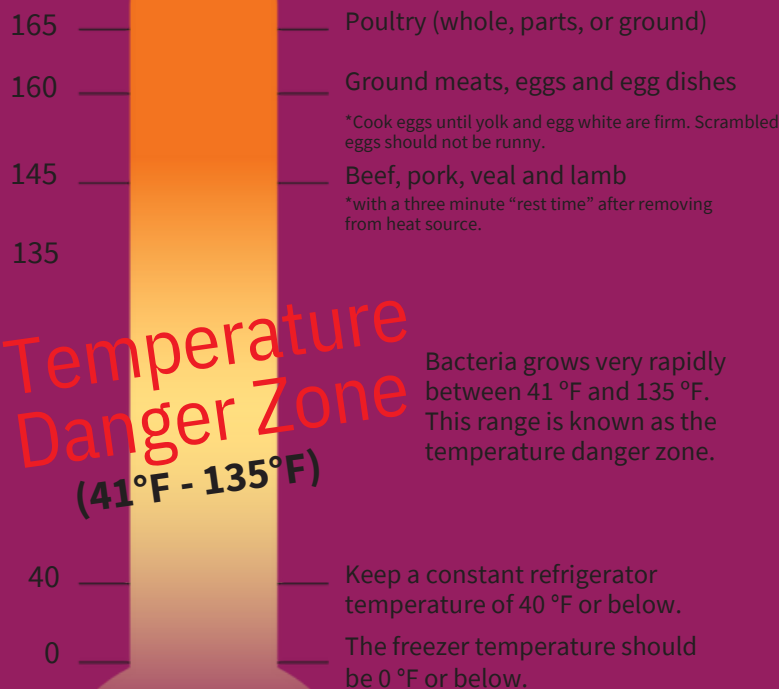
Keep cold prepared foods for service under refrigeration until service/transport.

Transport food within containers packed in ice/frozen ice packs.

Prepare small batches at a time to limit the time food is exposed to room temperature.

Pre-chill ingredients used for cold dishes before mixing them together, such as chicken or tuna salad, potato or pasta salad.

Safe Minimum Internal Temperatures as measured with a calibrated food thermometer



CONTROL TIME AND TEMPERATURE.

Never leave food out of refrigeration over 2 hours. Keep food out of the temperature danger zone of 41°F to 135°F as much as possible.



This institution is an equal opportunity provider.

SUMMER BREAK SPOT



Mantener los Alimentos Calientes, Calientes y los Frios, Frios

EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES MUY IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sus paquetes "Grab & Go" son en su mayoría de larga duración; la leche debe mantenerse refrigerada hasta el momento de su consumo.

Mantén los alimentos calientes a 135 °F (57 °C) o más.

Coloca los alimentos cocidos en bandejas calientes, bandejas de vapor o gabinetes térmicos.

Mantén los alimentos fríos a 41 °F (5 °C) o menos.

Coloca los alimentos en recipientes sobre hielo.

Guarda los alimentos fríos preparados bajo refrigeración hasta el momento del servicio o transporte.

Transporta los alimentos en contenedores con hielo o paquetes de hielo congelados.

Prepara pequeñas cantidades a la vez para limitar el tiempo que los alimentos están a temperatura ambiente.

Preenfría los ingredientes para platillos fríos antes de mezclarlos, como ensalada de pollo, atún, papa o pasta.



CONTROL DE TIEMPO Y LA TEMPERATURA.

Nunca dejes los alimentos fuera de refrigeración por más de 2 horas.

Mantén los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura (41 °F a 135 °F) tanto como sea posible.

Temperaturas internas mínimas seguras
(según medición con un termómetro de alimentos calibrado)

165

Aves (enteras, en partes o molidas)

160

Carnes molidas, huevos y platos con huevo

*Cocina los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes. Los huevos revueltos no deben estar líquidos.

145

Res, cerdo, ternera y cordero

*Con un tiempo de "reposo" de 3 minutos después de retirarlo de la fuente de calor

135

**Zona de
Peligro de
Temperatura
(41°F - 135°F)**

Las bacterias crecen muy rápidamente entre 41 °F y 135 °F

Este rango se conoce como la zona de peligro de temperatura.

40

Temperaturas seguras de refrigeración a 40 °F o menos.

0

El congelador debe de estar a 0 °F o menos.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.