

# 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.**