

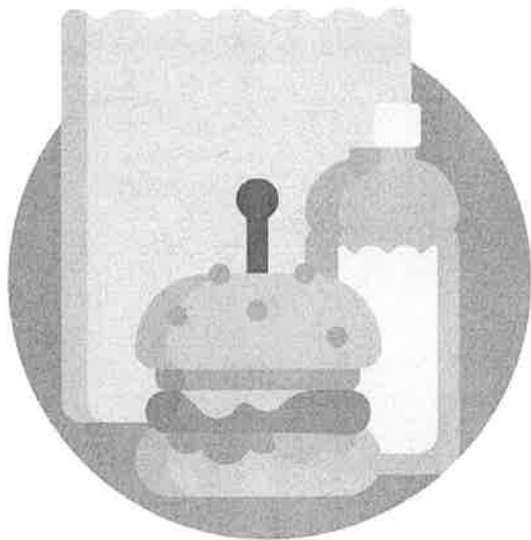
WE WANT TO HELP KEEP YOU HEALTHY AND SAFE

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.

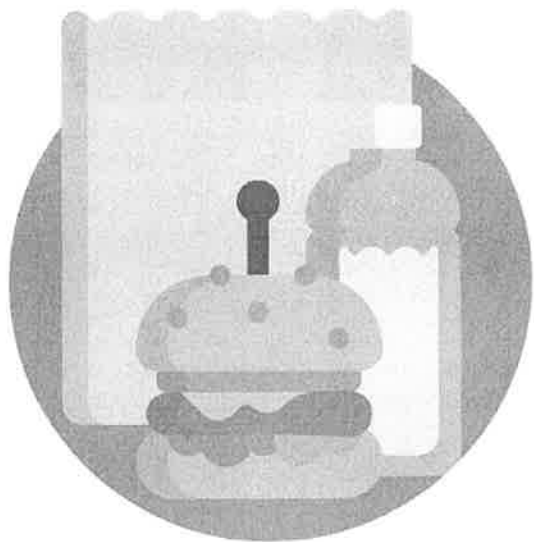
QUEREMOS AYUDARTE A MANTENERTE SALUDABLE Y SEGURO

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.