



## **Food Safety: Instructions for handling FCPS hot or cold grab-n-go meals**

- Refrigerate perishable foods that are not eaten immediately or as soon as you return home. Perishable foods are foods that can turn bad quickly if left at room temperature too long such as hot or cold sandwiches, individually wrapped entrée bowls, pizza, chicken entrees, dairy products or sliced fruits and vegetables.
- Throw away any uneaten perishable foods that are not packaged commercially within 72 hours (3 days). This includes lunch and supper sandwiches or entrees and fresh or cooked fruits and vegetables.
- If not eaten immediately, commercially packaged perishable food such as muffins, BeneFit bars, cheese sticks, yogurt, milk and juice should be refrigerated and then discarded by the expiration date or the "best if used by" date on the package. If you do not see a date on the package, discard it within 72 hours.
- You should try to eat a hot lunch immediately. If you cannot eat it right away, you can reheat a hot lunch that you refrigerated or if it is cold by the time you get home from the pick-up site. You should reheat the food to at least 165 degrees Fahrenheit.
- Nonperishable, individually wrapped food (also considered "shelf stable") such as a bowl pack of cereal, Pop-Tarts or a pouch of Craisins do not need to be refrigerated and should be discarded by the expiration date or "best if used by" date. Nonperishable, individually wrapped food is food that is safe to stay at room temperature for a long time without going bad or spoiling.

## **Seguridad de los alimentos: instrucciones para manipular comidas rápidas o frías FCPS para llevar**

- Refrigere los alimentos perecederos que no se comen de inmediato o tan pronto como regrese a casa. Los alimentos perecederos son alimentos que pueden empeorar rápidamente si se dejan a temperatura ambiente durante demasiado tiempo, como sándwiches calientes o fríos, platos individualmente envueltos, pizza, pollo, productos lácteos o frutas y verduras en rodajas.
- Deseche los alimentos perecederos no consumidos que no se empaquetan comercialmente dentro de las 72 horas (3 días) siguientes. Esto incluye el almuerzo y la cena, sándwiches o platos principales, frutas y verduras frescas o cocidas.
- Si no se come de inmediato, los alimentos perecederos empaquetados comercialmente, como magdalenas, barras BeneFit, palitos de queso, yogur, leche y jugo, deben refrigerarse y luego desecharse antes de la fecha de vencimiento o la fecha "mejor si se usa antes" en el paquete. Si no ve una fecha en el paquete, deséchela dentro de las 72 horas.
- Debe intentar comer el almuerzo caliente de inmediato. Si no puede comerlo de inmediato, puede recalentar un almuerzo que haya refrigerado o si está frío para cuando llegue a casa desde el lugar de recogida. Debe recalentar la comida al menos a 165 grados Fahrenheit.
- Los alimentos no perecederos, envueltos individualmente (también considerados "estables en el estante"), como un paquete de cereal, Pop-Tarts o una bolsa de Craisins, no necesitan ser refrigerados y deben desecharse antes de la fecha de vencimiento o "mejor si es usado por" fecha. Los alimentos no perecederos, envueltos individualmente, son alimentos que son seguros para permanecer a temperatura ambiente durante mucho tiempo sin que se dañen ni se estropeen.