

WE WANT TO HELP KEEP YOU HEALTHY AND SAFE

Simple food safety guidelines for families receiving meals

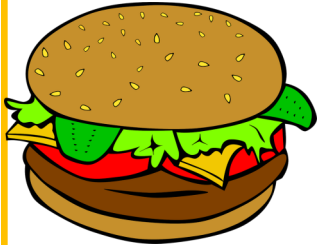
Cold Foods

- 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, use the stove, oven, or hot foods 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 five 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

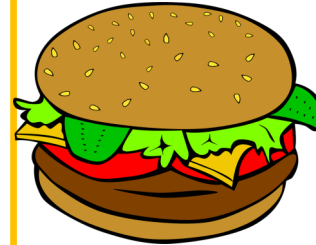
Alimentos fríos

- 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.

This Institution is an equal opportunity provider

**FDA/USDA Model Food Code Section 3.501.17

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

**Código de Alimentos Modelo de la FDA / USDA Sección 3.501.17