

## STAY HEALTHY, CLEAN, AND SAFE

Below are some simple food safety guidelines for your meals

- Wash your hands before eating this meal or handling the food.
- Cold meals should be eaten immediately or refrigerated within 2 hours of receiving the meal. Foods like dairy (milk, cheese, etc.) and meats should be quickly refrigerated at a temperature of 41° F or lower.
- Heat & Serve entrees should be heated and eaten immediately or refrigerated within 2 hours of receiving the meal. Entrees can be heated via microwave or conventional ovens.
- Microwave on HIGH for 45 seconds. Conventional Ovens can be set at 325 Degrees for 8-12 minutes or until the product reaches 160 degrees.
- Hot foods should be reheated to a minimum temperature of 165°F or higher before eating.
- Any leftovers from this meal should be thrown out after 5 days of receiving it! Throw out any meal left out for 4 hours or longer at room temperature.

**NOTE: These food items can be consumed without heating, once thawed. These foods are classified as “READY TO EAT (RTE) by the FDA, which is defined as “a food product prepared or cooked in advance, with no further cooking or preparation required before being eaten.”**



## MANTENERSE SALUDABLE, LIMPIO, Y SEGURO

Debajo tiene algunas reglas simples de seguridad para sus alimentos

- Lavarse las manos antes de comer o tocar estos alimentos
- Los alimentos fríos deben de comerse inmediatamente o ser refrigerados dentro de las 2 horas de haberlos recibido. Alimentos lácteos (leche, queso, etc.) y carnes frías deben de ser refrigeradas rápidamente a una temperatura de 41° F o más baja.
- Alimentos Heat & Serve (servidos calientes) deben ser consumidos inmediatamente o ser refrigerados dentro de 2 horas de ser recibidos. Estos alimentos pueden ser recalentados en microondas o hornos convencionales.
- En microondas a ALTA temperatura por 45 segundos. En horno convencional a 325 grados por 8-12 minutos o cuando alcance una temperatura de 160 grados.
- Alimentos calientes deben ser recalentados a una mínima temperatura de 165°F o más alta antes de ser consumidos.
- Cualquier sobra debe ser desechada después de 5 días de haberse recibido! También deseche todo alimento dejado al medio ambiente por un promedio de 4 horas o más.

**NOTA: Estos productos alimenticios se pueden consumir sin recalentar, una vez que hayan sido descongelados. Estos alimentos están clasificados como “READY TO EAT (RTE) “listo para comer” por el FDA, lo cual se define como “un alimento preparado y ya cocinado, sin necesidad adicional requerida de preparación antes de ser consumido.”**



