

Safe Food Handling Practices

Yes 😊

No ☹️



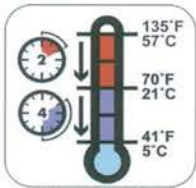
Wash Your Hands

Before handling food, after using restroom, whenever changing tasks.



Proper Holding Temperatures

Keep potentially hazardous food at or below 41°F or at or above 135°F.



Cooling Foods

Hot foods must be cooled from 135°F to 70°F in less than 2 hours. The total cooling time from 135°F to 41°F must be done in less than 6 hours.



Clean and Sanitize Utensils and Food Contact Surfaces

1. Hot wash with detergent soap.
2. Clear rinse.
3. Soak in approved sanitizer.



Cooking

Thoroughly cook foods to appropriate internal temperatures.



Potentially Hazardous Foods

A food that requires time/temperature control for safety.



Approved Food Source

Only accept foods from approved food sources, delivered at safe temperatures.



Limit Bare Hand Contact

Limit contact with ready-to-eat foods with bare hands by using clean gloves or utensils.



When Sick

Do not work with food or utensils.



Don't Cross Contaminate

SEPARATE FOODS
Always keep raw foods separate from foods that are ready to eat.

Adapted from Southern California Gas Company and County of Los Angeles Environmental Health



PUBLIC HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

800-442-2283
www.sbcounty.gov/dehs

Practicas Seguras en el Manejo de Alimentos

SÍ



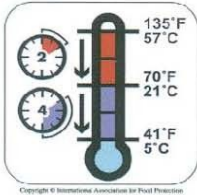
Lávese las manos

Antes de manejar los alimentos, después de ir al baño y siempre que cambie de actividad.



Temperatura adecuada de conservación

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos, o a 135°F o más.



Enfriamiento de alimentos

Los alimentos calientes deben ser enfriados de 135 °F a 70 °F en menos de 2 horas y de 70 °F a 41 °F en un tiempo de 4 horas más. El total de tiempo de enfriamiento debe ser en menos de 6 horas.



Limpie y desinfecte los utensilios y las superficies que entren en contacto con los alimentos

1. Lavar con agua caliente y jabón detergente.
2. Enjuagar.
3. Remojar en desinfectante aprobado.



Cocción

Cueza perfectamente los alimentos conforme a la temperatura interna adecuada (véase gráfica anterior).



Alimentos potencialmente peligrosos

Un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para ser seguro.



Proveedores autorizados de alimentos

Acepte únicamente alimentos de proveedores autorizados, que se entreguen a temperaturas seguras.

No



Limite el contacto directo con las manos

Limite el contacto directo con alimentos listos para comer; utilice guantes o utensilios limpios.



En caso de enfermedad

No trabaje con alimentos ni utensilios.



Evite la contaminación indirecta

SEPARA LOS ALIMENTOS Siempre conserve los alimentos crudos separados de los alimentos que están listos para comer.

Tomado de la Compañía de Gas del Sur de California y del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Angeles



PUBLIC HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

800-442-2283
www.sbcounty.gov/dehs