



Safe Food Handling Practices During COVID-19

For additional COVID-19 Guidance, please visit the School and Child and Adult Day Care Meals COVID-19 guidance web page at <https://www.cde.ca.gov/ls/he/hn/schoolmeals.asp>

Receiving and transporting foods to bring home:

- Keep hot food at or above 135°F—place in an insulated container during transport if possible.
- Keep cold food at or below 41°F— place in a cooler with a cold source such as ice or frozen gel packs during transport if possible.

Storing and preparing foods:

- Immediately refrigerate or freeze any foods that will not be consumed within two hours of arriving home.
- Designate separate preparation areas in the kitchen for raw and cooked foods.
- Never place cooked food back on the same plate or cutting board that held raw food.
- Wash cutting boards, dishes, utensils, and counters frequently with hot, soapy water.
- Wash hands with soap and warm water for at least 20 seconds before and after handling food.

Reheating foods:

- Use the stove, oven, microwave to reheat food to 165°F.
- Bring sauces, soups, and gravies to a boil.

How long to keep foods:

- Discard refrigerated foods after four days.
- Discard food left out at room temperature for more than two hours.



Be Food Safe! Prepare with Care:

- **CLEAN:** Wash hands, utensils, cutting boards, and countertops often.
- **SEPARATE:** Keep raw meat, seafood, and poultry away from ready-to-eat foods.
- **COOK:** Cook food to the correct temperature. Use a food thermometer.
- **CHILL:** Refrigerate promptly.

Resources:

- The U.S. Department of Agriculture (USDA) 7 Food Safety Steps for Successful Community Meals: <https://bit.ly/2XsKguK>
- The USDA Food Safety Counts! (PDF): <https://bit.ly/2UWvvPk>
- The USDA Food Safety Tips for Home Delivered Meals (PDF): <https://bit.ly/39YJGrI>

This institution is an equal opportunity employer.



Prácticas de cómo manejar de manera segura los alimentos durante COVID-19

Para obtener orientación adicional sobre COVID-19, visite la página web de orientación COVID-19 <https://www.cde.ca.gov/ls/he/hn/schoolmeals.asp> de comidas escolares y cuidado de niños y adultos.

Recibir y transportar alimentos para llevar a casa:

- Mantenga los alimentos calientes a 135° F o más; colóquelos en un contenedor adecuado con insulación durante el transporte, si es posible.
- Mantenga los alimentos fríos a 41° F o menos; colóquelos en un refrigerador con una fuente fría como hielo o paquetes de gel congelado durante el transporte, si es posible.

Almacenamiento y preparación de alimentos:

- Refrigere o congele de inmediato cualquier alimento que no se consuma dentro de las dos horas de llegar a casa.
- Designe áreas separadas de preparación en la cocina para alimentos crudos y cocidos.
- Nunca coloque alimentos cocidos nuevamente en el mismo plato o tabla de cortar que contenía alimentos crudos.
- Lave con frecuencia las tablas de cortar, los platos, los utensilios y los mostradores con agua jabonosa caliente.
- Lávese las manos con jabón y agua tibia, por lo menos 20 segundos antes y después de manejar alimentos.

Recalentamiento de alimentos:

- Use la estufa, horno, microondas para recalentar los alimentos a 165°F.
- Haga hervir las salsas, sopas y jugo de carnes (gravies).

Cuánto tiempo debe mantener los alimentos:

- Deseche los alimentos refrigerados después de cuatro días.
- Deseche los alimentos que quedan a temperatura ambiente, por más de dos horas.



Prepare los alimentos de manera saludable y segura:

- LIMPIEZA: Lávese las manos, los utensilios, las tablas de cortar y mostradores con frecuencia.
- SEPARAR: Mantenga la carne cruda, los mariscos y aves lejos de los alimentos listos para comer.
- COCINAR: Cocine los alimentos a la temperatura correcta. Use un termómetro para alimentos.
- ENFRIAMIENTO: Refrigere rápidamente.

Recursos:

- El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) 7 pasos de seguridad alimenticia para comidas exitosas: <https://bit.ly/2XsKguK>
- ¡La Seguridad Alimenticia de USDA Cuenta! (PDF): <https://bit.ly/2UWvvPk>
- Consejos de Seguridad Alimenticia de USDA para comidas a domicilio (PDF): <https://bit.ly/39YJGrI>