

Food can take some crazy twists and turns through your operation, so it's your responsibility to make sure it does so safely.

Navigate through the five weeks of National Food Safety Month and learn how to let it flow through the flow of food. Topics include: Receiving, Storage, Thawing and Holding, Preparation, and Service.

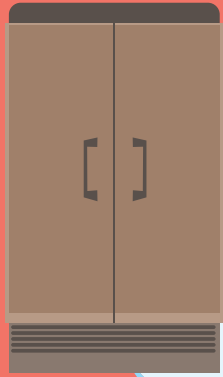
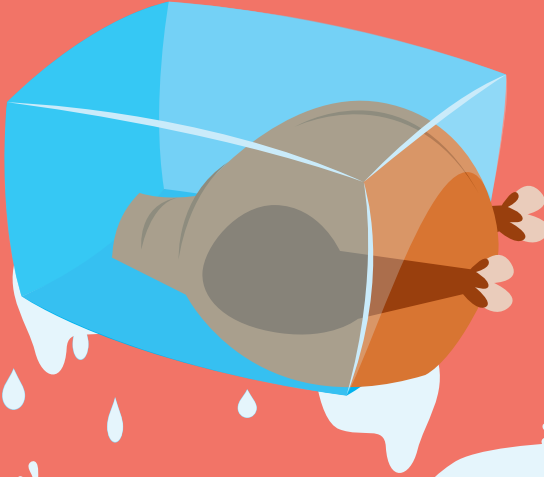


Puede ser que en tu establecimiento los alimentos tengan que dar algunos giros y vueltas, pero es tu responsabilidad asegurarte de que lo hagan de manera segura.

Navega a través de las cinco semanas del mes nacional de la seguridad alimentaria (National Food Safety Month) y aprende cómo dejarlo fluir a través del camino de los alimentos. Los temas incluyen: Recepción, Almacenamiento, Descongelación y Mantenimiento, Preparación y Servicio.



## Week 3 THAWING

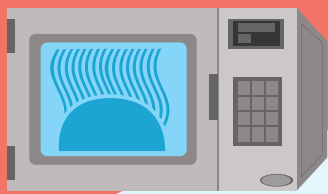
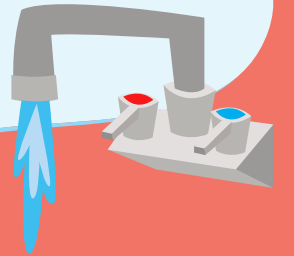


### Refrigeration

Thaw food in a cooler so food stays at 41°F (5°C) or lower.

### Running Water

Submerge food under running, drinkable water at 70°F (21°C) or lower.



### Microwave

Food can be thawed in a microwave if it's cooked immediately afterward.

### Cooking

Food can be thawed as part of the cooking process.



## HOLDING



### Time

Check food temperatures at least every four hours. Toss food that is not 41°F (5°C) or lower, or 135°F (57°C) or higher.



### Food Covers (and Sneeze Guards)

Keep food covered to help maintain temperatures. Install sneeze guards to protect food from contaminants.

### Temperature

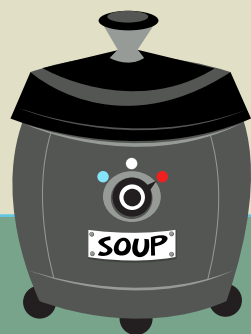
Hold TCS food at the correct internal temperature.

#### Cold food

41°F (5°C) or lower.

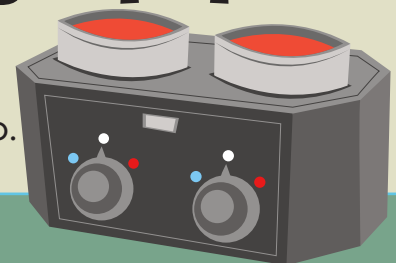
#### Hot food

135°F (57°C) or higher.



### Hot-Holding Equipment

Don't use hot-holding equipment to reheat food unless it was built to do so.



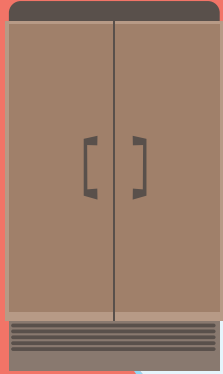
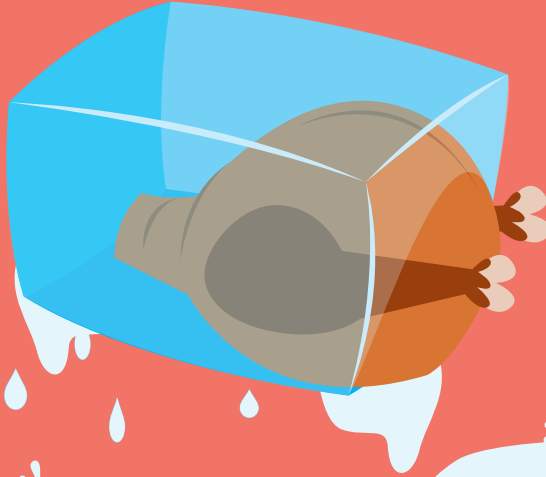
### Thermometer

Use a thermometer to check foods' internal temperature.



## Semana 3

### DESCONGELACIÓN

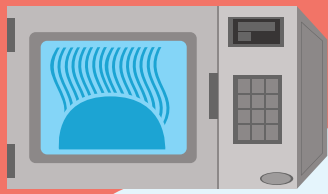
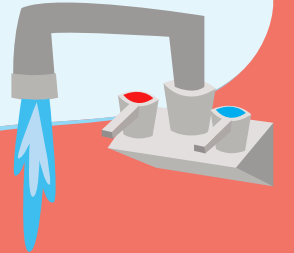


#### Refrigeración

Descongela los alimentos en un refrigerador para que se mantengan a 41°F (5°C), o menos.

#### Agua corriente

Sumerge los alimentos bajo un chorro de agua potable a 70°F (21°C), o menos.



#### Microondas

Los alimentos se pueden descongelar en un microondas si se van a cocinar inmediatamente después.

#### Cocción

Los alimentos se pueden descongelar como parte del proceso de cocción.



## MANTENIMIENTO



#### Tiempo

Revisa la temperatura de los alimentos al menos cada cuatro horas. Desecha los alimentos que no estén a una temperatura de 41°F (5°C), o más baja, o de 135°F (57°C), o más alta.



#### Tapas (y protectores contra estornudos)

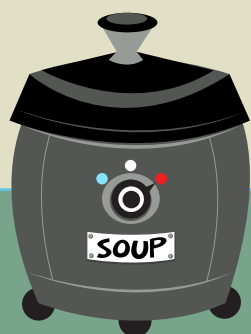
Mantén cubiertos los alimentos para ayudar a mantener las temperaturas. Instala protectores contra estornudos para protegerlos de contaminantes.

#### Temperatura

Mantén los alimentos TCS a la temperatura interna correcta.

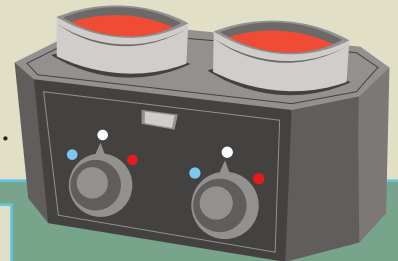
**Alimentos fríos**  
41°F (5°C), o menos.

**Alimentos calientes**  
135°F (57°C), o más.



#### Equipo para mantener alimentos calientes

No uses este equipo para recalentar alimentos a menos que esté diseñado para hacerlo.



#### Termómetro

Usa un termómetro para revisar la temperatura interna de los alimentos.





## Week 3 activity: What am I?

From the clues below, identify the thawing practice or holding procedure.

- I'm frozen at first, but then I start to heat up quickly! I can hear the sizzle and crackle.

**What thawing method am I?**

- I sit in this cold environment for days waiting for someone to cook me.

**What thawing method am I?**

- I make sure food is being held at the correct temperature. The food handlers and I are BFFs.

**What am I?**

- I spin in circles while the temperature gets hotter and hotter.

**What thawing method am I?**

- I protect food from coughs and sneezes.

**What am I?**

- I always feel like I'm drowning, though the temperature of the water isn't too bad.

**What thawing method am I?**





## Week 3 activity: What am I?

From the clues below, identify the thawing practice or holding procedure.

- I'm frozen at first, but then I start to heat up quickly! I can hear the sizzle and crackle.

### What thawing method am I?

Cooking

- I sit in this cold environment for days waiting for someone to cook me.

### What thawing method am I?

Refrigeration

- I make sure food is being held at the correct temperature. The food handlers and I are BFFs.

### What am I?

Thermometer

- I spin in circles while the temperature gets hotter and hotter.

### What thawing method am I?

Microwave

- I protect food from coughs and sneezes.

### What am I?

Sneeze guard

- I always feel like I'm drowning, though the temperature of the water isn't too bad.

### What thawing method am I?

Running water







## Actividad para la Semana 3: ¿Qué soy?

De las pistas que se encuentran más abajo, identifica la práctica de descongelación o el procedimiento de conservación.

- Al principio estoy congelado, ¡pero luego mi temperatura sube rápidamente! Y puedo escuchar crujidos y chasquidos.

### ¿Qué método de descongelación soy?

- Permanezco varios días en este ambiente frío, esperando a que alguien me cocine.

### ¿Qué método de descongelación soy?

- Me aseguro que los alimentos se mantengan a la temperatura correcta. Los manipuladores de alimentos y yo somos los mejores amigos.

### ¿Qué soy?

- Doy vueltas y vueltas mientras que la temperatura se pone cada vez más caliente.

### ¿Qué método de descongelación soy?

- Protejo los alimentos de la tos y los estornudos.

### ¿Qué soy?

- Siempre me siento como si me estuviera ahogando, aunque la temperatura del agua no es tan desagradable.

### ¿Qué método de descongelación soy?



an SCA brand



## Actividad para la Semana 3: ¿Qué soy?

De las pistas que se encuentran más abajo, identifica la práctica de descongelación o el procedimiento de conservación.

- Al principio estoy congelado, ¡pero luego mi temperatura sube rápidamente! Y puedo escuchar crujidos y chasquidos.

### ¿Qué método de descongelación soy?

Cocción

- Permanezco varios días en este ambiente frío, esperando a que alguien me cocine.

### ¿Qué método de descongelación soy?

Refrigeración

- Me aseguro que los alimentos se mantengan a la temperatura correcta. Los manipuladores de alimentos y yo somos los mejores amigos.

### ¿Qué soy?

Termómetro

- Doy vueltas y vueltas mientras que la temperatura se pone cada vez más caliente.

### ¿Qué método de descongelación soy?

Microondas

- Protejo los alimentos de la tos y los estornudos.

### ¿Qué soy?

Proector contra estornudas

- Siempre me siento como si me estuviera ahogando, aunque la temperatura del agua no es tan desagradable.

### ¿Qué método de descongelación soy?

Agua corriente



an SCA brand