

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.



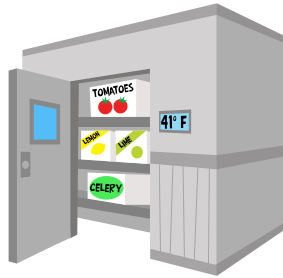
Puede ser que en tu establecimiento los alimentos tengan que dar algunos giros y vueltas, pero es tu responsabilidad asegurarte de que lo hagan de manera segura.

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.

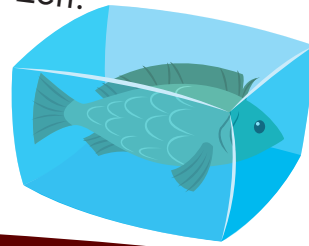


## Week 2 STORAGE

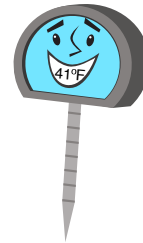
Keep a thermometer that can measure air temperature in storage units. Put it in the warmest part of refrigerated units and the coldest part of hot-holding units.



Store frozen food at temperatures that keep it frozen.



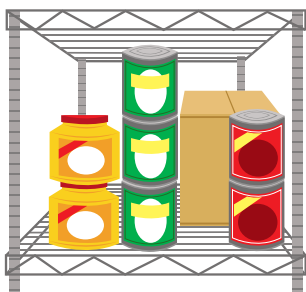
Monitor food temperatures regularly



Don't over-fill coolers and freezers. Keep opening the door to a minimum.



Keep shelves open! Lining them with aluminum foil, sheet pans, or paper restricts air flow.

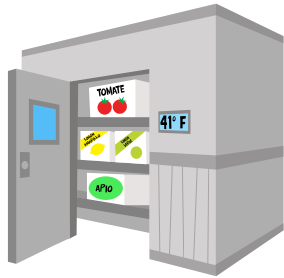


Store TCS food at an internal temperature of 41°F (5°C) or lower and 135°F (57°C) or higher.

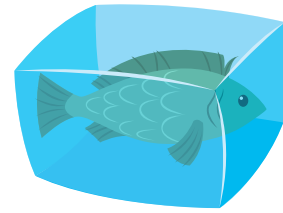


## Semana 2 ALMACENAMIENTO

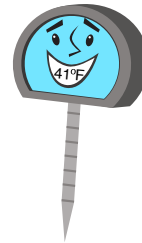
Mantén un termómetro que pueda medir la temperatura del aire en las unidades de almacenamiento. Colócalo en la parte más caliente de las unidades refrigeradas y en la parte más fría de las unidades de mantenimiento caliente.



Almacena los alimentos congelados a temperaturas que los mantengan congelados.



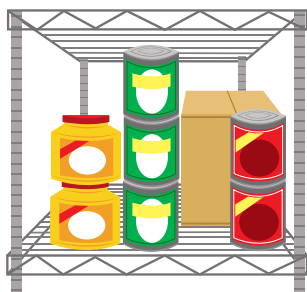
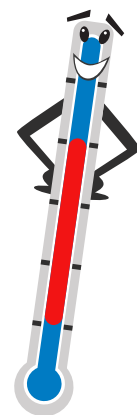
Monitorea con frecuencia la temperatura de los alimentos.



No llenes demasiado los refrigeradores y congeladores. Evita abrirlos con frecuencia.



Almacena los alimentos que necesitan control del tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) a una temperatura interna mínima de 41°F (5°C), o menos, o de 135°F (57°C), o más.



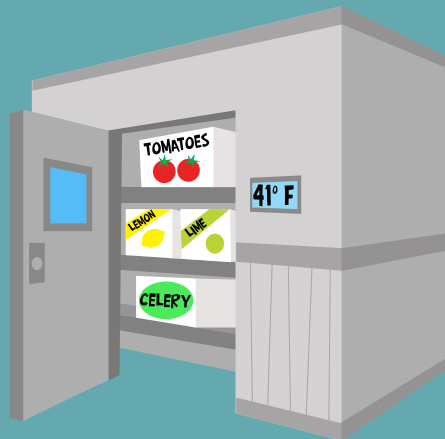
¡Mantén los estantes abiertos! Forrarlos con papel aluminio, bandejas de metal o papel bloquea la circulación del aire.



## Week 2 Activity: Cooler Crisis

### Directions:

One of these images shows the correct cooler storage. Place an **X** next to the correct image. In the incorrect images, circle what is wrong.



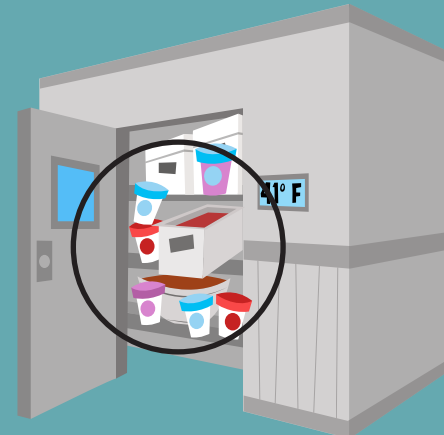
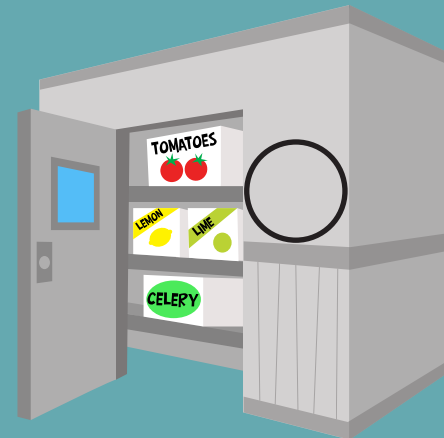


## Week 2 Activity: Cooler Crisis

### Directions:

One of these images shows the correct cooler storage. Place an **X** next to the correct image. In the incorrect images, circle what is wrong.

X

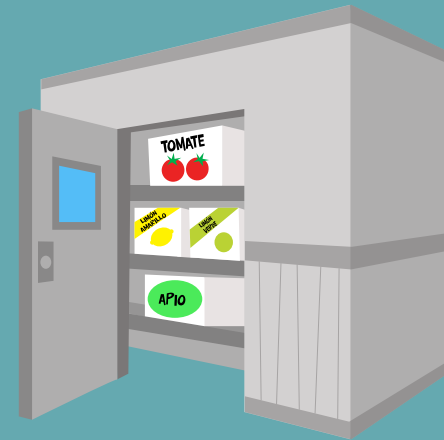




## Actividad para la Semana 2: Crisis en el refrigerador

### Instrucciones:

Una de estas imágenes muestra la forma correcta de almacenar producto en el refrigerador. Coloca una **X** junto a la imagen correcta. En las imágenes incorrectas, encierra en un círculo lo que está mal.





## Actividad para la Semana 2: Crisis en el refrigerador

### Instrucciones:

Una de estas imágenes muestra la forma correcta de almacenar producto en el refrigerador. Coloca una **X** junto a la imagen correcta. En las imágenes incorrectas, encierra en un círculo lo que está mal.

X

