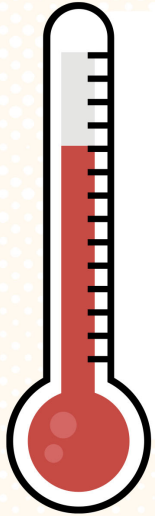


SEGURIDAD ALIMENTARIA



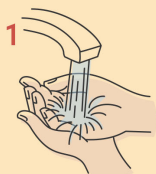
LA ZONA SEGURA

- Recaliente la comida caliente a 165° F.
- Mantenga la comida caliente a 140° F o más.
- **ZONA DE PELIGRO 41° F - 139° F.**
- Mantenga los alimentos fríos a 40° F o menos.
- Mantenga los alimentos congelados a 0° F o menos.

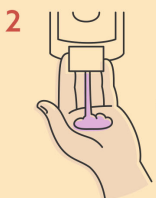


- Mantenga la carne cruda y los lácteos en recipientes sellados para almacenar alimentos.
- Limpie las superficies antes de preparar alimentos y desinfecte entre usos.
- Utilice tablas de cortar codificadas por colores para carne cruda, aves crudas, frutas y verduras, alimentos cocinados, productos lácteos y pescados y mariscos.

LAVADO DE MANOS



1 Humedezca sus manos con agua tibia.



2 Aplique jabón.



3 Frote sus manos y brazos por 20 segundos.



4 Limpie debajo de las uñas y entre los dedos.



5 Enjuague con agua.



6 Seque sus manos y brazos.



MISSION[®]
RESTAURANT SUPPLY

www.missionrs.com

San Antonio
(210) 354-0690

Corpus Christi
(361) 289-5255

Dallas/Fort Worth
(817) 265-3973

Austin
(512) 389-1705

McAllen
(956) 467-1295