

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 4 PREPARATION



Using Ice

Don't reuse ice as an ingredient if it was used to keep food cold

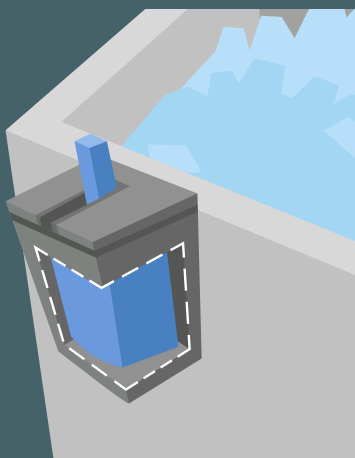
Making Ice

Ice needs to be made from water that is safe to drink.



Containers and Scoops

Use clean and sanitized containers and scoops to transfer ice from an ice machine to other containers.



- Store ice scoops in a clean, protected location.
- Don't scoop ice with your hands or a glass.
- Don't put ice in containers that have held raw meat, seafood, poultry, or chemicals.

Semana 4 PREPARACIÓN



Usar hielo

No uses el hielo como ingrediente si se usó para enfriar alimentos.



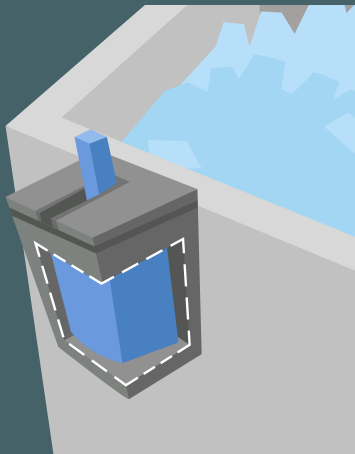
Hacer hielo

El hielo se debe hacer con agua potable.

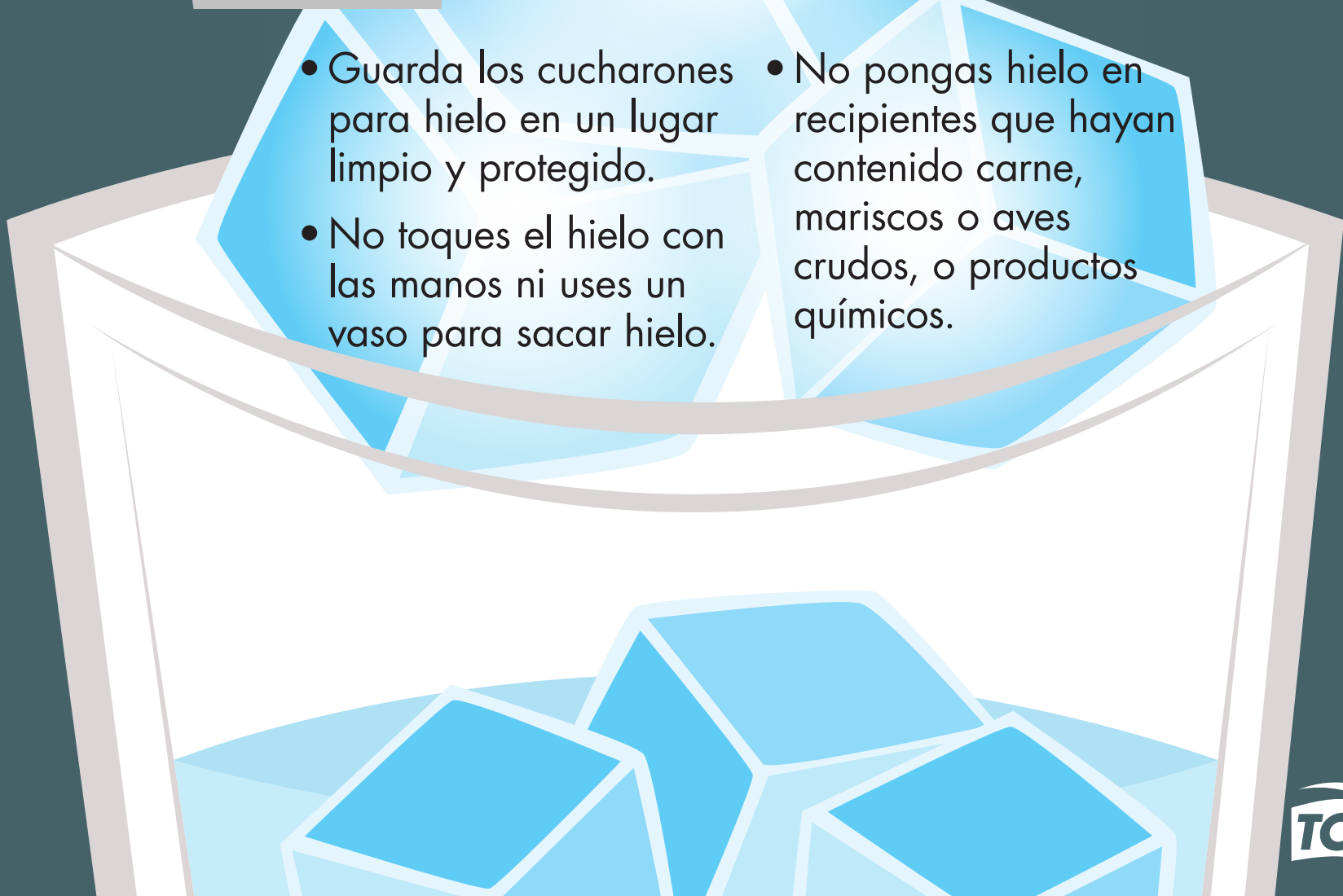


Recipientes y cucharones

Usa recipientes y cucharones limpios y sanitizados para pasar hielo de una máquina de hielo a otros recipientes.



- Guarda los cucharones para hielo en un lugar limpio y protegido.
- No toques el hielo con las manos ni uses un vaso para sacar hielo.
- No pongas hielo en recipientes que hayan contenido carne, mariscos o aves crudos, o productos químicos.





Week 4 activity: BAD PRACTICE KITCHEN

Directions: This kitchen is out of control! Circle all the mistakes that these food handlers are making with ice.





Week 4 activity: BAD PRACTICE KITCHEN

Directions: This kitchen is out of control! Circle all the mistakes that these food handlers are making with ice.





Actividad para la Semana 4: La COCINA DE LAS MALAS PRÁCTICAS

Instrucciones: ¡Esta cocina es un desorden! Encierra en un círculo todos los errores que los manipuladores de alimentos están cometiendo con el hielo.





Actividad para la Semana 4: La COCINA DE LAS MALAS PRÁCTICAS

Instrucciones: ¡Esta cocina es un desorden! Encierra en un círculo todos los errores que los manipuladores de alimentos están cometiendo con el hielo.



an SCA brand