

Modelo de tarjeta de seguridad alimentaria

Modelo de instrucciones de seguridad alimentaria para entregar con las comidas a las familias.

<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido. 	<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido.
<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido. 	<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido.
<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido. 	<p>Mantenga en buen estado las comidas calientes y frías</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consuma las comidas calientes dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Consuma o refrigere las comidas frías dentro de las 2 horas siguientes. ✓ Las comidas para los demás días deben refrigerarse hasta que se consuman o recalienten. ✓ Si recalienta las comidas, compruebe que se cocinen a una temperatura interna de 165°F. ✓ Deseche todas las comidas refrigeradas después de 7 días de haberlas recibido.