

La prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos es tan fácil como...

1. Limpieza Lave las manos y las superficies frecuentemente.
2. Separar No contamine mezclando
3. Cocinar Cocine temperaturas adecuadas.
4. Enfriar Refrigere pronto.

¡Boo! ... Es Halloween

Siga estos consejos para un Halloween seguro y divertido...

No importa que tanto se sienta tentado, no pruebe la masa de galletas cruda o masa del pastel si estas contienen huevos crudos. Bacteria dañina puede estar en los huevos crudos... espérese hasta que se hayan cocido.

Antes de comer o morder una manzana, "reduzca el número de bacterias que pueden estar presentes en las manzanas y otras frutas y vegetales cruda, enjuagándolas bajo el chorro de agua. Para mejor precaución, use un cepillo de verdura para lavar la suciedad de encima.

"Asuste" a la bacteria manteniendo todos los alimentos perecederos refrigerados hasta el momento de servir. Estos incluyen: sándwiches, platos de queso, ensaladas de frutas o de lechugas, platos de pasta fría con carnes, aves, pescados y mariscos, y pasteles de crema o pasteles con crema batida y glaseados de queso crema. El frío evita que las bacterias más dañinas se multipliquen.

¡Tiempo para juegos de deportes y comidas al aire libre!

Mantenga los alimentos seguros en las fiestas guardando calientes los alimentos Calientes y fríos a los alimentos Fríos. Así es como...



¡Traiga al Hibachi para afuera!

Ponga los perros calientes o "winnies" en la parrilla hasta que estén bien calientes y hamburguesas hasta alcanzar 160 ° F (71 ° C).

Use un termómetro de alimentos para verificar la temperatura. Calentando los alimentos a la temperatura adecuada para el tiempo adecuado, mata las bacterias dañinas.



Sopas y Sidra

Sirva la sopa caliente, chile o salsa de cangrejo, pero mantenga todo bien caliente colocando estos alimentos en contenedores aislados térmicamente. Mantenga el envase cerrado hasta el momento de servir.

Brinda la victoria de su equipo con sidra de manzana caliente, pero asegúrese de que la sidra es pasteurizada o tratada de otro modo para matar bacterias dañinas. Sidra sin pasteurizar puede contener bacterias nocivas. ¡Asegúrese de leer la etiqueta!



El menú que se deberá refrigerar

Si un cóctel de camarones y salsas frías están el menú, sírvalas frías sobre una cama de hielo. Guarde los alimentos perecederos, como el pollo frito frío, directamente del refrigerador a la nevera - e incluya una bolsa de hielo. Mantenga todos los productos perecederos refrigerados hasta el momento de servir.

¡Feliz Día de Gracias!

Aquí está cómo hacer que su fiesta esté segura...

- Cocine el pavo a 180 ° F (82 ° C). Ponga el termómetro de alimentos en la parte más gruesa del muslo sin tocar el hueso para obtener una lectura precisa.
- Para un calentamiento uniforme, cocine el relleno por separado hasta alcanzar 165 ° F (74 ° C). Use un termómetro de alimentos para verificar.

Seguridad para los Alimentos de las Fiestas del Otoño

¡Bienvenido al otoño - la temporada para celebrar la cosecha, Halloween, Acción de Gracias, y sus eventos deportivos favoritos del otoño! Haga estos eventos aún más agradable - y seguros -

Recuerde la regla de las 2 horas: Deshágase de los alimentos perecederos (alimentos que pueden echarse a perder o contaminar con bacterias si no se refrigeran) que se han dejado afuera por más de dos horas. Cuando las temperaturas están más de 90 ° F (32 ° C), deseche los alimentos después de una hora.

¡Lo mejor de las fiestas es la comida que sobra! He aquí cómo hacerlo en forma segura...

Recaliente lo que sobró a 165 ° F (74 ° C). Use un termómetro de alimentos para verificar.

Vuelva a hervir a las salsas sobrantes, las sopas y las salsas antes de servir.

Refrigere o congele lo que le sobra antes que pasen dos horas del tiempo de comer. ¡Recuerde la regla de dos horas! ¡O la regla de 1 hora en condiciones más cálidas!

*fda.gov

Seguridad de Alimentos para Las Fiestas de Otoño

Prueba Final - octubre 2011

**Por favor guarde esta prueba y certificado en sus archivos para la Licenciatura.
Usted no tiene que enviarlo a nuestra oficina o al Estado.**

Objetivo de Aprendizaje: Después de leer el boletín de noticias, el proveedor comprende como mejor preparar y servir comidas en fiestas para prevenir enfermedades que vienen de comidas contaminadas.

1. La Regla de las 2 horas: Descartar los alimentos perecederos (alimentos que pueden echar a perder o contaminar con bacterias si no se refrigeran) que se han dejado fuera en la temperatura del ambiente por más de dos horas.
Verdadero o Falso
2. Cuando las temperaturas están por encima de 90 ° F (32 ° C), deseché los alimentos después de _____.
3. La prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos es tan fácil como 1. Limpia, 2. _____.
4. La prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos es tan fácil como 3. Cocinar, _____.
5. Para reducir el número de bacterias que pueden estar presentes en las manzanas y otras frutas y vegetales crudos por completo, enjuague con un chorro de agua. Como precaución adicional, utilice un cepillo para quitar la suciedad superficial.
Verdadero o Falso
6. Mantenga los perros calientes o “winnies” en la parrilla caliente hasta que estén bien calientes y hamburguesas hasta alcanzar 160 ° F (71 ° C) y use un termómetro de alimentos para verificar la temperatura. Calentando los alimentos a la temperatura adecuada por el tiempo adecuado mata _____ perjudiciales.
7. Sirva la sopa caliente, chile o salsa de cangrejo, pero manténgalo todo bien caliente colocando estos alimentos en _____ contenedores. Mantenga el envase cerrado hasta el momento de servir.
8. Si un cóctel de camarones y salsas frías están en el menú, se sirven en una cama opcional de hielo.
Verdadero o Falso
9. Empaque alimentos perecederos, como el pollo frito frío, directamente del refrigerador a la nevera - e incluya un _____ . Mantenga todos los productos perecederos refrigerados hasta el momento de servir.
10. Vuelva a calentar la comida que sobra a 165 ° F (74 ° C). Use un termómetro de alimentos para verificar.
Verdadero o Falso



Southwest Human Development Services
P.O. Box 28487 • Austin, Texas 78755-8487
(512) 467-7916 • Toll Free (800) 369-9082
Fax (512) 467-1453 • Toll Free (888) 467-1455
www.swhuman.org

SOUTHWEST HUMAN DEVELOPMENT SERVICES

Patrocinador del

Programa de Alimentos de USDA para el Cuidado de Niños y Adultos

Gratamente otorga a:

ESTE CERTIFICADO

Por completar 30 minutos de entrenamiento en

Octubre 2011 – Seguridad de Alimentos para Las Fiestas de Otoño

UN CURSO AUTO-EDUCATIVO

(Es necesario completar la prueba al reverso de esta hoja para que el certificado sea válido)

Este Proveedor del Cuidado Diario de Familia apoya el compromiso de Cuidado de Calidad de Menores como se demuestra en completar este curso

Dado en esta fecha: _____

Lindsey Seybold

Lindsey Seybold
Coordinadora de Entrenamiento
Southwest Human Development Services

SOUTHWEST HUMAN DEVELOPMENT SERVICES
Una Corporación de Texas Privada, No lucrativa

