

Washington Office of Superintendent of  
**PUBLIC INSTRUCTION**

Child Nutrition

## Pautas de seguridad sencillas para alimentos

### Alimentos fríos

- Los alimentos fríos deben consumirse de inmediato o deben refrigerarse dentro de las dos horas de haberlos recibido.
- Refrigere los alimentos fríos, como la leche, el queso y la carne, inmediatamente a 41 °F o menos.

### Alimentos calientes

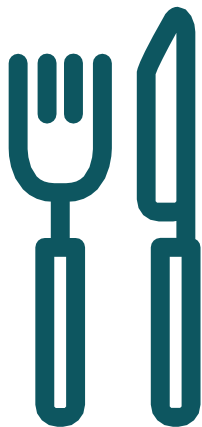
- Los alimentos calientes deben consumirse de inmediato o deben refrigerarse dentro de las dos horas de haberlos recibido.
- Use la cocina, el horno o el microondas para recalentar todos los alimentos calientes a un mínimo de 165 °F o más antes de consumirlos.

### Cómo desechar alimentos

- Deseche todos los alimentos que hayan quedado a temperatura ambiente durante dos horas o más.
- Los alimentos no consumidos deben desecharse después de cuatro días.

### Recordatorio

- Siempre lávese las manos con agua y jabón durante, al menos, 20 segundos antes de consumir alimentos.



Washington Office of Superintendent of  
**PUBLIC INSTRUCTION**

Child Nutrition

## Pautas de seguridad sencillas para alimentos

### Alimentos fríos

- Los alimentos fríos deben consumirse de inmediato o deben refrigerarse dentro de las dos horas de haberlos recibido.
- Refrigere los alimentos fríos, como la leche, el queso y la carne, inmediatamente a 41 °F o menos.

### Alimentos calientes

- Los alimentos calientes deben consumirse de inmediato o deben refrigerarse dentro de las dos horas de haberlos recibido.
- Use la cocina, el horno o el microondas para recalentar todos los alimentos calientes a un mínimo de 165 °F o más antes de consumirlos.

### Cómo desechar alimentos

- Deseche todos los alimentos que hayan quedado a temperatura ambiente durante dos horas o más.
- Los alimentos no consumidos deben desecharse después de cuatro días.

### Recordatorio

- Siempre lávese las manos con agua y jabón durante, al menos, 20 segundos antes de consumir alimentos.