

Food can take some crazy twists and turns through your operation, so it's your responsibility to make sure it does so safely.

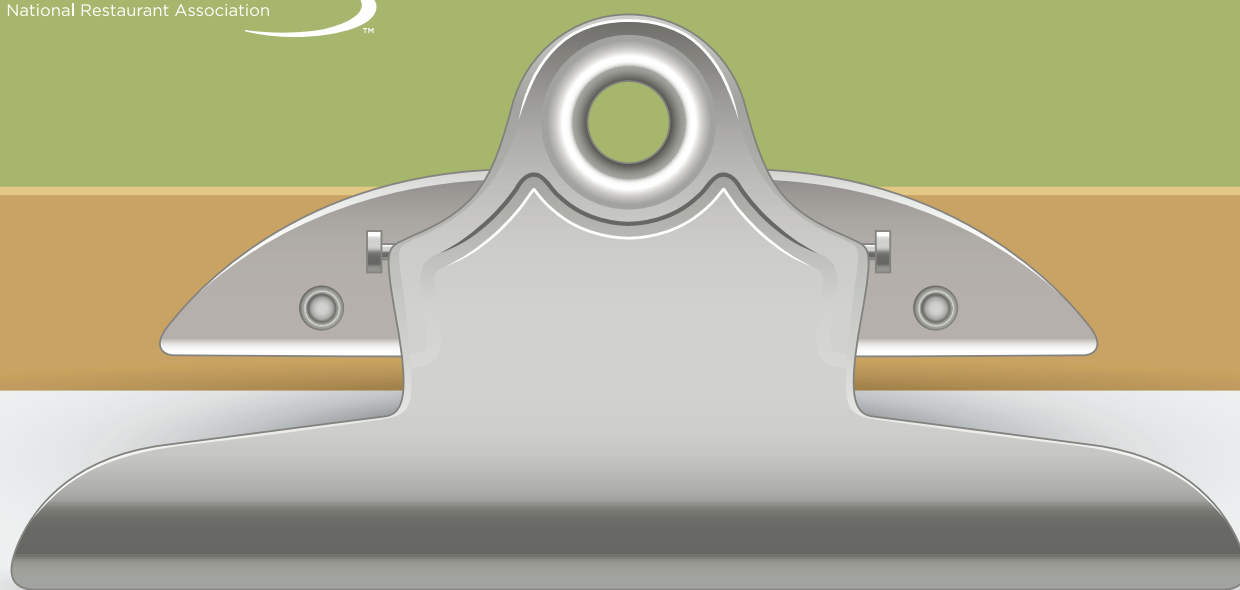
Navigate through the five weeks of National Food Safety Month and learn how to let it flow through the flow of food. Topics include: Receiving, Storage, Thawing and Holding, Preparation, and Service.



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.

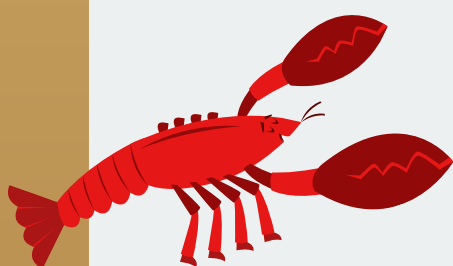
Navega a través de las cinco semanas del mes nacional de la seguridad alimentaria (National Food Safety Month) y aprende cómo dejarlo fluir a través del camino de los alimentos. Los temas incluyen: Recepción, Almacenamiento, Descongelación y Mantenimiento, Preparación y Servicio.





Week 1

RECEIVING



- ☒ **Live Shellfish**
(including oysters, mussels, clams, and scallops)

Receive at an air temperature of 45°F (7°C). Then cool them to 41°F (5°C) or lower within four hours.

- ☒ **Shucked Shellfish**

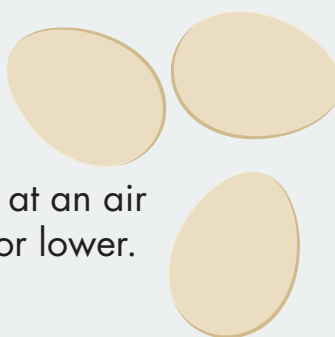


Shellfish removed from their shells must be received at 45°F (7°C) or lower. Then cool to 41°F (5°C) or lower within four hours.



Shell Eggs

Shell eggs can be received at an air temperature of 45°F (7°C) or lower.



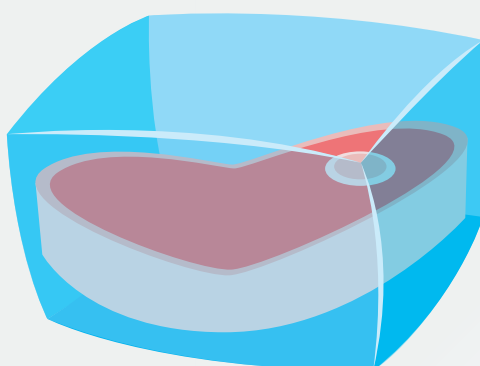
Milk

Receive at 45°F (7°C) or lower, but cool it to 41°F (5°C) or lower within four hours.



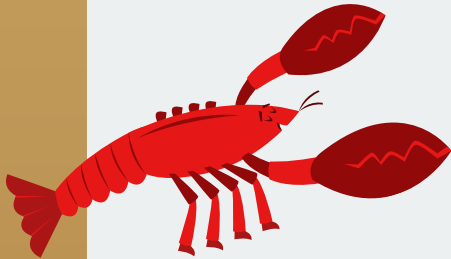
Frozen Food

Frozen food should be frozen solid when it's received.



Semana 1

RECEPCIÓN



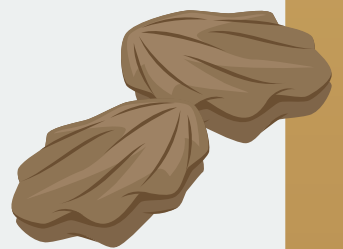
✓ **Mariscos vivos** (incluyendo ostras, mejillones, almejas y vieiras)

Debes recibirlos a una temperatura del aire de 45°F (7°C). Luego debes enfriarlos a 41°F (5°C), o menos, dentro de las primeras cuatro horas.



✓ **Mariscos**

Los mariscos sin concha deben recibirse a una temperatura de 45°F (7°C), o más baja. Luego se deben enfriar a 41°F (5°C), o menos, dentro de las primeras 4 horas.



✓ **Huevos en cascarrón**

Los huevos en cascarrón pueden recibirse a una temperatura del aire de 45°F (7°C), o menos.



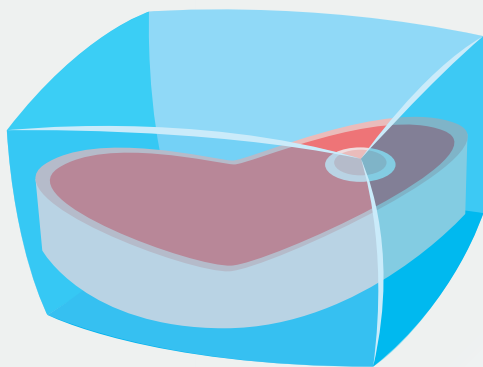
✓ **Leche**

Se debe recibir a 45°F (7°C) o menos, pero se debe enfriar a 41°F (5°C), o menos, dentro de las primeras 4 horas.



✓ **Alimentos congelados**

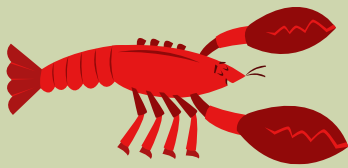
Los alimentos congelados deben estar totalmente congelados cuando se reciben.





Week 1 Activity: DENIED!

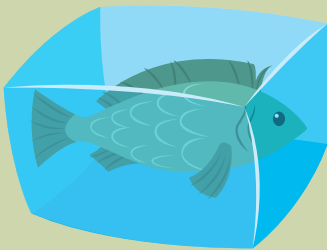
Place an **X** next to the item that should be rejected when receiving a delivery.

☐

45°F (7°C)

☐

45°F (7°C)

☐

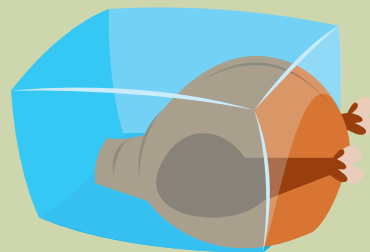
Frozen Solid

☐

Shucked Shellfish
50°F (10°C)

☐

50°F (10°C)

☐

Partially Frozen

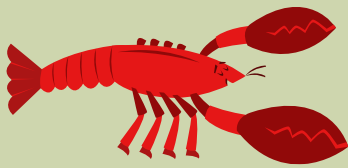


an SCA brand



Week 1 Activity: DENIED!

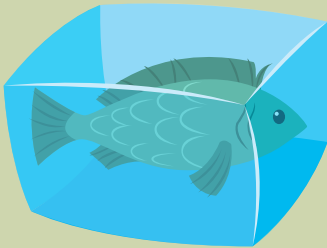
Place an **X** next to the item that should be rejected when receiving a delivery.



45°F (7°C)



45°F (7°C)



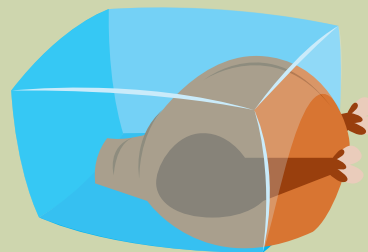
Frozen Solid



Shucked Shellfish
50°F (10°C)



50°F (10°C)

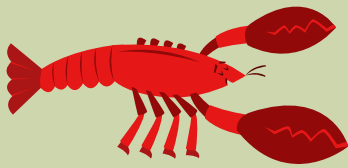


Partially Frozen



Actividad para la Semana 1: **¡RECHAZADO!**

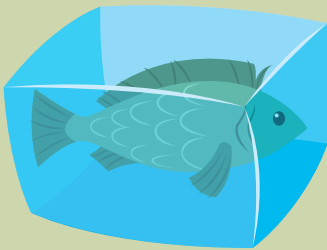
Coloca una **X** junto al artículo que debe ser rechazado al recibir una entrega de productos.



45°F (7°C)



45°F (7°C)



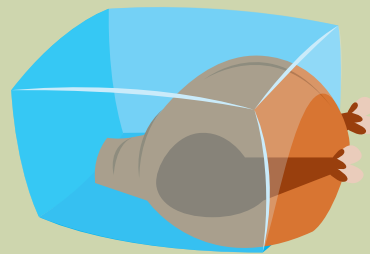
Totalmente congelado



Mariscos desbullados
50°F (10°C)



50°F (10°C)



Parcialmente congelado

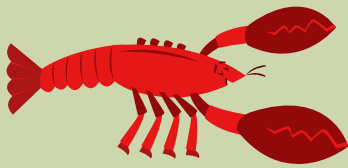


an SCA brand



Actividad para la Semana 1: **¡RECHAZADO!**

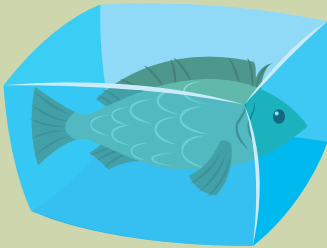
Coloca una **X** junto al artículo que debe ser rechazado al recibir una entrega de productos.



45°F (7°C)



45°F (7°C)



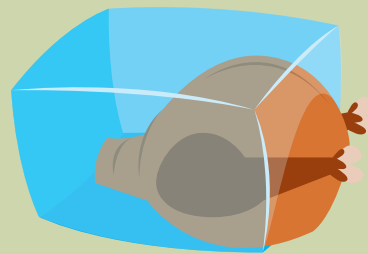
Totalmente congelado



Mariscos desbullados
50°F (10°C)



50°F (10°C)



Parcialmente congelado



an SCA brand