

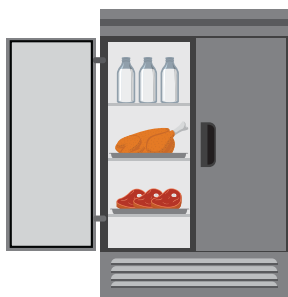
Done alimentos de manera segura

Siga estos pasos para donar alimentos de manera segura.



Done alimentos crudos o preparados.

⚠ No done alimentos que ya se hayan servido a otra persona.

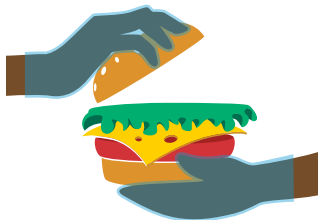


Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

- ✓ **Mantenga la carne, los lácteos, los alimentos cocidos, así como las verduras de hoja, los tomates y los melones cortados, fuera de la zona de peligro de temperatura.** Las bacterias causantes de enfermedades crecen con facilidad entre 41 y 135 °F (5 y 58 °C).
- ✓ **Enfríe rápidamente los alimentos calientes a 41 °F (5 °C).** Llene la bandeja con comida hasta una altura de menos de 2 pulgadas (6 cm) y colóquela destapada en una cámara frigorífica. Necesita una cámara frigorífica para enfriar los alimentos de manera segura.

¿No tiene una cámara frigorífica?

Igual puede donar alimentos refrigerados que no hayan requerido enfriamiento previo, así como frutas y verduras crudas, productos horneados y productos enlatados o secos.



Manipule los alimentos de forma segura.

- ✓ **Evite tocar los alimentos listos para el consumo directamente con las manos.** Use guantes, pinzas u otro utensilio para manipular la comida.
- ✓ **Mantenga la carne cruda separada de otros alimentos.** Guarde la carne cruda en los estantes inferiores y alejada de otros productos.



Empaquete y transporte los alimentos con seguridad.

- ✓ Envase los alimentos en recipientes limpios y aptos para uso alimentario.
- ✓ Etiquete el envase con el nombre común del alimento.
- ✓ Guárdelos en un área designada del refrigerador o congelador hasta el momento de la entrega.
- ✓ Transporte los alimentos en un vehículo limpio.
- ✓ Mantenga la comida fuera de la zona de peligro de temperatura (41–135 °F [5–58 °C]) durante el transporte.

Comuníquese con la organización para que estén preparados para recibir su donación.



**Do it Right!
Serve it Safe!**