

# Safe Food Handling GUIDELINES

## Safe Temperatures

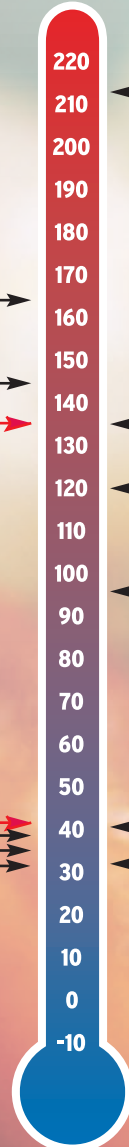
Cook to recommended safe internal temperatures:

- Poultry 165°F**
  - Ground beef at least 155°F**
  - Pork at least 145°F**
  - Eggs at least 145°F**
  - Microwave cooking at 165°F**
- For 15 Seconds

**Danger Zone =**  
Greater than 41°F to less than 135°F  
Ideal temperature range for bacteria reproduction and growth.

**41°F** — Thaw frozen foods at this temperature. Set refrigerator between 35° — 41°F to ensure proper food temperature.

Store frozen foods below **32°F** so food is maintained in a solid state.



**212°F** — Calibrate stem thermometer.

**135°F** — Minimum hot-holding temperature. Includes ready-to-eat and buffet style.

**135°F** — Minimum internal temperature to heat commercially processed ready-to-eat foods for 15 seconds.

**120°F** — Minimum hot water temperature in a food facility.

**98.6°F** — Body temperature.

**41°F** — Maximum cold holding temperature.

**32°F** — Calibrate stem thermometer.

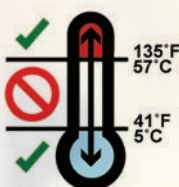
**Always use an accurate thermometer (+/- 2° F) to check food temperatures.**

## YES



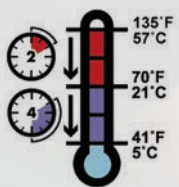
### Wash Your Hands

Before handling food, after using restroom, and whenever changing tasks. Minimum 100°F water for 20 seconds



### Know Proper Holding Temperatures

Keep potentially hazardous food at or below 41°F or at or above 135°F.



### Keep Foods Cool

Cool foods from 135°F to 70°F within two hours and then to 41°F within an additional four hours.



### Clean and Sanitize Utensils and Food Contact Surfaces

1. Hot wash (100°F) with detergent soap.
2. Clear rinse.
3. Soak in approved sanitizer.
4. Air dry.



### Cook Thoroughly

Thoroughly cook foods to appropriate internal temperatures (see chart above).



### Know Potentially Hazardous Foods

A food that requires time/temperature control for safety.



### Use Approved Food Sources

Only accept foods from approved food sources, delivered at safe temperatures.



### Know your Allergens

milk, eggs, fish, crustacean shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soy beans

## NO



### Limit Bare Hand Contact

Limit contact with ready-to-eat foods with bare hands by using clean gloves or utensils.



### Do Not Handle Food When Sick

Stay away from food items, utensils and foodservice environments when sick.



### Cross Contamination

SEPARATE FOODS  
Always keep raw foods separate from foods that are ready to eat.

You can take the guesswork out of buying new foodservice equipment by visiting the test kitchens at Southern California Gas Company and Southern California Edison. There you can perform "test drives" of the equipment with your own recipes at no charge and without any obligation to buy. Learn from the experts on staff at each of the facilities who can assist in equipment selection and specifications.

phone: 626.812.7666  
phone: 562.803.7323

e-mail: EECIFTC@sce.com  
e-mail: ERCFOODSVC@socalgas.com

fax: 626.812.7397  
fax: 562.803.7518

website: sce.com/ftc  
website: socalgas.com/foodservice

For more information regarding the Los Angeles County Health Department, please contact 1-888-700-9995 or <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh>

All food preparation information obtained from published health and safety sources, and no warranty is made that the information is comprehensive, free from error, or fit for any particular use or purpose. Southern California Edison disclaims any responsibility for such data, or any use thereof. © 2020 Southern California Edison. Trademarks belong to their respective owners. All rights reserved NR-870-V7-0320



# Guía para el manejo seguro de LOS ALIMENTOS

## Temperaturas Seguras

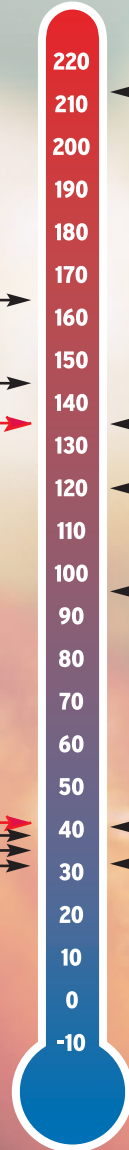
Cocine a temperaturas internas seguras. Temperatura interna recomendada:

- Aves: 165°F**
  - Carne de res molida: al menos 155°F**
  - Cerdo: al menos 145°F**
  - Huevos: al menos 145°F**
  - Cocción en microondas: 165°F**
- } Por 15 segundos

**Zona de peligro = Desde más de 41°F hasta menos de 135°F**  
Rango de temperatura ideal para la reproducción y crecimiento de bacterias.

**41°F** — Descongele los alimentos a esta temperatura. Ajuste su refrigerador de **35°** a **41°F** para garantizar la temperatura adecuada de los alimentos.

Conserve los alimentos congelados a menos de 32°F para que se mantengan en estado sólido



**212°F** — Temperatura para calibrar el termómetro.

**135°F** — Temperatura mínima para mantener caliente la comida. Incluye alimentos "listos para comer" y "buffet".

**135°F** — Temperatura interna mínima para recalentar alimentos listos para comer procesados comercialmente por 15 segundos.

**120°F** — Temperatura mínima del agua caliente en un establecimiento de alimentos.

**98.6°F** — Temperatura corporal.

**41°F** — Temperatura máxima para mantener la comida fría.

**32°F** — Temperatura para calibrar el termómetro.

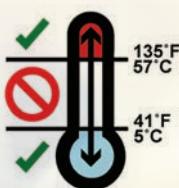
**Use siempre un termómetro exacto (+/- 2°F) para verificar la temperatura de los alimentos.**

## SÍ



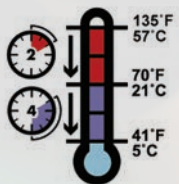
### Lávese las manos

Lávese las manos con agua a una temperatura de al menos 100°F durante 20 segundos antes de tocar los alimentos, después de usar el baño y al cambiar de tarea.



### Temperatura adecuada de conservación

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos, o a 135°F o más.



### Enfriamiento de alimentos

Enfríe los alimentos de 135°F a 70°F en un espacio de dos horas y después a 41°F en un periodo de cuatro horas más.



### Limpie y desinfecte los utensilios y las superficies que entren en contacto con los alimentos

1. Lavar con agua caliente (100°F) y jabón detergente.
2. Enjuagar.
3. Remojar en desinfectante aprobado.
4. Secar al aire.



### Cocción

Cocine cuidadosamente los alimentos de acuerdo a la temperatura interna adecuada (véase gráfica anterior).



### Alimentos potencialmente peligrosos

Un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para ser seguro.



### Proveedores autorizados de alimentos

Acepte únicamente alimentos de proveedores autorizados, que se entreguen a temperaturas seguras.



### Infórmese sobre las alergias

leche, huevos, pescado, mariscos, nueces, cacahuates, trigo y habas de soja

## NO



### Limite el contacto directo con las manos

Limite el contacto directo con alimentos listos para comer; utilice guantes o utensilios limpios.



### En caso de enfermedad, evite el contacto con los alimentos

Si está enfermo, manténgase alejado de alimentos, utensilios y servicios de comida.



### Evite la contaminación indirecta

SEPARA LOS ALIMENTOS Siempre conserve los alimentos crudos separados de los alimentos que están listos para comer.

Elimine las dudas a la hora de comprar equipo gastronómico visitando las cocinas de prueba de Southern California Gas Company y Southern California Edison Company. Aquí, usted podrá poner el equipo a prueba con sus propias recetas sin cargo alguno y sin obligación de compra. Aprenda de los expertos disponibles en cada una de las instalaciones, quienes también podrán ayudarle con la selección y las especificaciones del equipo.

teléfono: 626.812.7666  
teléfono: 562.803.7323

correo electrónico: EECIFTC@sce.com  
correo electrónico: ERCFOODSVC@socalgas.com

fax: 626.812.7397  
fax: 562.803.7518

sitio web: sce.com/ftc  
sitio web: socalgas.com/foodservice

Para obtener más información sobre el Departamento de Salud del condado de Los Angeles, llame al 1-888-700-9995 o visite [www.publichealth.lacounty.gov/eh](http://www.publichealth.lacounty.gov/eh)

Toda la información relativa a la preparación de alimentos se obtuvo de fuentes publicadas sobre salud y seguridad, y no se garantiza que la información sea completa, no contenga errores o sea adecuada para un uso o propósito particular. Southern California Edison declina cualquier responsabilidad sobre dichos datos o cualquier uso de los mismos. © 2020 Southern California Edison. Las marcas comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios. Todos los derechos reservados. NR-870-V7-0320

