

FIGHT BAC!®

BUFFETS Y FIESTAS

GUÍA PARA SERVIR SEGURAMENTE

¡Los invitados deben esperar deliciosa comida en fiestas y buffets, no intoxicación alimenticia!

LOS ALIMENTOS CALIENTES SE TIENEN QUE MANTENER CALIENTES

Coloque los alimentos calientes en platos especiales, olla de cocción lenta o bandejas calientes a 140 °F o más.



LOS ALIMENTOS FRÍOS SE TIENEN QUE MANTENER FRÍOS

Organice y sirva la comida en varios platos pequeños en lugar de en un plato grande. Coloque una fuente o plato en la mesa del buffet y guarde el resto en la nevera o refrigerador e intercambie cada dos horas. Coloque los alimentos fríos en tazones o envases de hielo sobre la mesa del buffet.



¡PENDIENTE AL RELOJ!

Enfríe las sobras en dos horas. Asegúrese de que su nevera o refrigerador esté a 40 °F o menos.



¡MUCHAS SOBRAS!

Almacene las sobras en recipientes poco profundos. Coma las sobras dentro de 3-4 días.



¡CALENTAR CON SEGURIDAD!

Vuelva a calentar las sobras sólidas a 165 °F según medido por un termómetro para alimentos. Vuelva a calentar las sobras líquidas hasta que hierva.

Obtenga más información sobre la seguridad alimenticia en lahistoriadesucena.org.



FIGHT BAC!®

BUFFETS Y FIESTAS

GUÍA DE PLANIFICACIÓN

Combata las bacterias dañinas en su fiesta con estos consejos básicos de seguridad alimenticia. Revise sus recetas y la lista de verificación de seguridad alimenticia para asegurarse de tener todos los ingredientes y suministros necesarios.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

- Espacio de trabajo limpio, tablas de cortar, utensilios
- Termómetro de alimentos
- Bandejas de calentamiento
- Grandes envases con hielo
- Envases poco profundos para las sobras
- Espacio adicional en su refrigerador



DESCONGELANDO ALIMENTOS CON SEGURIDAD

Descongele los ingredientes congelados en el refrigerador, en agua fría, o en el microondas. ¡NUNCA descongele la comida a temperatura ambiente!



Recuerde siempre los CUATRO PASOS IMPORTANTES para la seguridad alimenticia:

1 LIMPIAR

Lave sus manos y las superficies con frecuencia.

2 SEPARAR

Hágalo bien: no contamine de forma cruzada.

3 COCINAR

Cocine a temperaturas seguras.

4 ENFRIAR

Refrigerar de inmediato.

Obtenga más información sobre la seguridad alimenticia en lahistoriadesucena.org.

