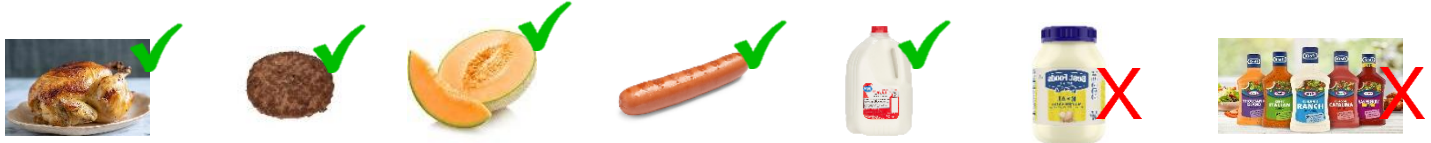


Food Safety Guidelines for Concession Stand Volunteers

Time/Temperature Control for Safety (TCS) Foods

TCS foods are any foods that require specific time and temperature controls to limit the growth of harmful bacteria and prevent foodborne illness. Examples of TCS foods (✓) and non-TCS foods (✗) are listed below.



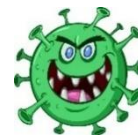
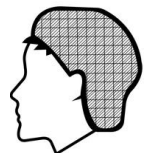
Hand Hygiene & Gloves

- Wash hands frequently: after touching face, raw meat, money, phone, restroom, entering stand, or when in doubt.
- **Gloves:**
 - Do **NOT** replace handwashing.
 - Required for long/artificial nails or cuts (the cut should also be bandaged).
 - No bare hand contact with ready-to-eat foods.
 - Change gloves after washing hands, switching tasks, or if dirty/torn.



Personal Hygiene

- Hair restraints (caps, visors, nets) must be worn by all food handlers and beard nets must be worn when appropriate.
- No smoking, eating, drinking, chewing gum, or tobacco while in the stand.
- Ill individuals (diarrhea, vomiting, jaundice, flu, etc.) **SHALL** not work.



Cleaning & Sanitizing

- **Utensils:**
 - Wash in hot (110°F) soapy water in the first compartment of a 2 or 3 compartment sink
 - Rinse with water in the second compartment of a 3-compartment sink or the first compartment of a 2-compartment sink.
 - Sanitize with chlorine (50 –100 ppm), Quaternary Ammonia (per manufacturers recommendation) or Lactic Acid (704 -1875 ppm).
 - Air dry inverted.



- **Surfaces:**

- Use a sanitizer solution to wipe down counter tops and equipment.
- Keep cloths in a sanitizer bucket when not in use.

Temperature Control

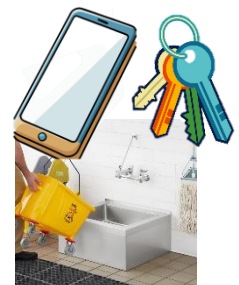
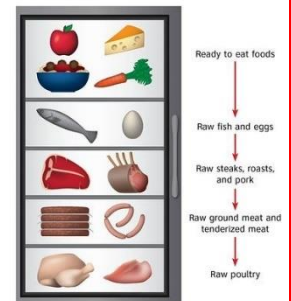
- Use a calibrated food probe thermometer.
- Thermometers should be calibrated regularly. Calibrate by placing thermometer in ice and water (mostly ice; just enough water to fill spaces). Do not let the thermometer touch sides or bottom of container. Calibration for ice point method is 32°F and boiling point method 212°F.
- **Cooking Temps:**
 - Hamburgers: 155°F
 - Chicken/Turkey: 165°F
 - Hot Dogs/Commercially pre-cooked foods: 135°F
- Equipment must maintain:
 - Hot foods: $\geq 135^{\circ}\text{F}$
 - Cold foods: $\leq 41^{\circ}\text{F}$
- No crock pots for heating; only for holding hot foods



NO LEFTOVERS ALLOWED.

Storage & Safety

- Store raw meats below ready-to-eat foods.
- Keep food, utensils, equipment 6 inches off the floor.
- Store personal items away from food areas.
- Store chemicals and medicines below and away from food.
- Use ice scoops; don't store food/drinks in service ice.
- Protect self-service food (sneeze guard, dispenser, packets).
- Dispose mop water in the mop basin or can wash sink (not outside).
- Only authorized personnel are allowed during food prep/service.
- Keep windows/screens closed when not in use.
- Use rodent/insect-proof containers for garbage.



NOTICE
AUTHORIZED
PERSONNEL
ONLY

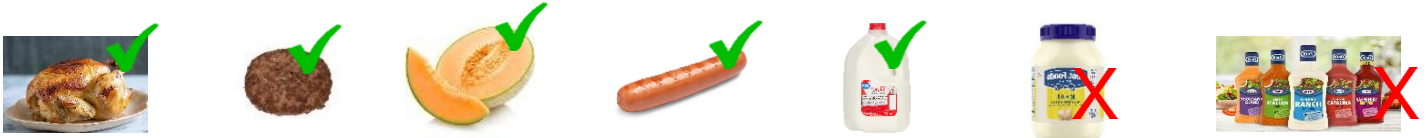


Guía de seguridad alimentaria para voluntarios en puestos de concesión

Control de Tiempo/Temperatura para alimentos seguros (TCS, por sus siglas en inglés)

Los alimentos TCS son aquellos que requieren controles específicos de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de bacterias dañinas y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Ejemplos de comidas TCS (✓) y comidas no TCS (✗) que están enumerados a continuación.



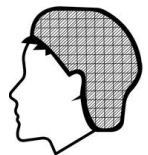
Uso de guantes e higiene de manos

- Lave sus manos frecuentemente: después de tocarse la cara, carne cruda, dinero, teléfono, usar el baño, entrando a su puesto de comida o cuando tenga duda.
- **Los Guantes:**
 - No reemplazan el lavado de manos.
 - Son obligatorios cuando se tiene las uñas largas/uñas postizas o heridas (la herida debe ser cubierta con un vendaje).
 - No toque alimentos listos para comer sin guantes.
 - Cambie los guantes después del lavado de manos, al cambiar actividad o si están sucios o rotos.



Higiene Personal

- Toda persona que manipule alimentos debe usar una contención de cabello (gorra, visera, rede) y las redes para la barba deben ser usadas apropiadamente.
- No se debe fumar, comer, beber, mascar goma o tabaco mientras se este en el puesto de comida.
- **No** se debe presentar a trabajar cualquier persona enferma (diarrea, vómito, ictericia, influenza etc.)



Limpieza y desinfección

Utensilios:

- Lávelos en agua caliente (110°F) con jabón en el primer compartimiento de un fregadero de 2 o 3 compartimientos.
- Enjuáguelos con agua fría en el segundo compartimiento de un fregadero de 3 compartimientos o el primero de uno de 2 compartimientos.
- Desinféctelos con cloro (50–100 ppm), amonio cuaternario (según recomendación del fabricante) o ácido (704–1875 ppm).
- Déjelos secar al aire, boca abajo.



Superficies:

- Use una solución desinfectante para limpiar superficies y equipos.
- Conserve los paños en una cubeta con desinfectante cuando no estén en uso.



Control de Temperatura

- Use un termómetro para alimentos que tenga sonda y este calibrado
- Los termómetros deben calibrarse regularmente. Para calibrar, colóquelo en una mezcla de hielo y agua (más hielo que agua). No deje que el termómetro toque los lados o el fondo del recipiente. Calibración para método del punto de congelación es 32°F y el método del punto de ebullición es 212°F.
- **Temperaturas de cocción seguras:**
 - Hamburguesas: 155°F
 - Pollo/pavo: 165°F
 - Hot dogs/Alimentos precocidos comercialmente: 135°F
- El equipo debe mantener:
 - Alimentos calientes: $\geq 135^{\circ}\text{F}$
 - Alimentos fríos: $\leq 41^{\circ}\text{F}$



No se permite usar ollas eléctricas para calentar, solo para mantener caliente.

No se permiten sobras.

Almacenamiento y seguridad

- Guarde las carnes crudas debajo de los alimentos listos para comer.
- Mantenga alimentos, utensilios y equipos a 6 pulgadas del suelo.
- Almacene objetos personales lejos de las áreas de alimentos.
- Almacene químicos y medicamentos debajo y lejos de los alimentos.
- Use cucharones para el hielo; no guarde alimentos o bebidas en el hielo de servicio.
- Proteja los alimentos de autoservicio (con protector contra estornudos, dispensadores o sobres).
- Deseche el agua del trapeador en un lavadero o fregadero para trapeadores (no afuera).
- Solo el personal autorizado puede estar presente durante la preparación/servicio de alimentos.
- Mantenga las ventanas/pantallas cerradas cuando no estén en uso.
- Use contenedores a prueba de roedores/insectos para la basura.

