Proper Food Handling Guidelines for Volunteers

****All school district and charter school leaders should continue to remain mindful of background check requirements under NMSA 1978, Section 22-10A-5, if they anticipate certain individuals working or volunteering with unsupervised access to students on school premises.****

Safe steps in food handling, cooking, and storage are essential to prevent foodborne illness. You cannot see, smell, or taste harmful bacteria that may cause illness. In every step of food preparation, follow the four steps of the Food Safe Families campaign to keep food safe:

- **Clean** — Wash hands and surfaces.
- **Separate** — do not cross-contaminate.
- **Cook** — Cook to the right temperature.
- **Chill** — refrigerate promptly.

Serving

- Hot food should be held at 140 °F or warmer.
- Cold food should be held at 40 °F or colder.

If you are serving food at a buffet, keep hot food hot with chafing dishes, slow cookers, and warming trays. Keep cold food cold by nesting dishes in bowls of ice or use small serving trays and replace them often.

- **Use a food thermometer to check hot and cold holding temperatures.**
- **Perishable food should not be left out more than 2 hours at room temperature (1 hour when the temperature is above 90 °F).**

***Information available at:** https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/keep-food-safe-food-safety-basics/ct_index

Cocinando para Grupos: Guía de Seguridad para Voluntarios

**** Todos los líderes del distrito escolar y de las escuelas charter deben seguir teniendo en cuenta los requisitos de verificación de antecedentes bajo NMSA 1978, Sección 22-10A-5, si anticipan que ciertas personas trabajaran o sean voluntarios con acceso sin supervisión a los estudiantes en las escuelas. ****

Cuando se prepare para un acontecimiento social, recuerde que puede haber un enemigo invisible listo para atacar. Este enemigo es BAC (bacteria) y puede provocar enfermedades. Siguiendo nuestros cuatro pasos sencillos, tendrá el poder de combatirlo (¡Combata a BAC!®) y mantener la inocuidad de sus alimentos.

- **Limpiar** - Lávese las manos a menudo y lave las superficies de su cocina.
- **Separar** - Impida propagar la contaminación.
- **Cocinar** - Utilice la temperatura adecuada.
- **Enfriar** - Refrigere rápidamente.
-

Servir los alimentos

Utilice recipientes y utensilios limpios para guardar y servir alimentos. No utilice recipientes que hayan contenido carnes, aves, pescados o mariscos crudos, salvo que primero se hayan lavado con agua caliente y jabón. Retire el recipiente vacío o casi vacío, sustituyéndolo por otro limpio con más alimentos.

Mantener la comida fría o caliente

- Coloque los alimentos fríos en recipientes sobre hielo. Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos.
- Los alimentos que se dividirán en porciones y servirán en la línea de servicio deben colocarse en un recipiente poco profundo. Coloque este recipiente dentro de una cacerola honda llena parcialmente de hielo para mantener fríos los alimentos.
- Los alimentos como ensalada de pollo y postres en platos individuales se pueden colocar también directamente sobre hielo, o en un recipiente poco profundo colocado en una cacerola honda con hielo. Elimine el agua y añada hielo a medida que éste se vaya derritiendo.
- Mantenga los alimentos calientes utilizando una fuente de calor, una vez que éstos se hayan calentado completamente en la estufa o cocina, el horno o el horno microondas. Coloque los alimentos en platos calentadores, mesas de vapor precalentadas, bandejas calentadoras y/u ollas eléctricas de cocción lenta.
- Verifique la temperatura frecuentemente para asegurarse que los alimentos estén a una temperatura de 140 °F (60 °C) o más.

***Information available at:** https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/keep-food-safe-food-safety-basics/ct_index