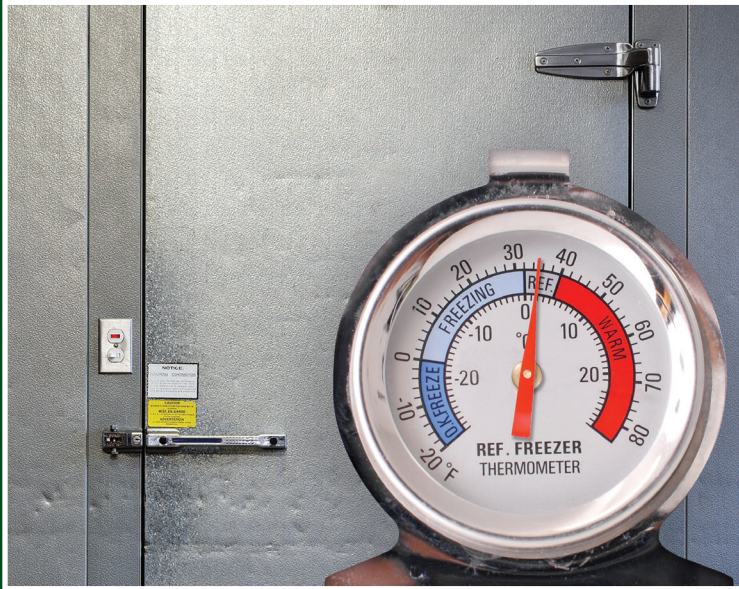




# Best Practices in Food Safety



## Refrigerate / Refrigerar / Réfrigérer

34°-36°F / 1°-2°C



## Rotate / Alternar / Alterner

First in, first out / Primero a llegar, primero a salir  
Premier entré, premier sorti



## Wash / Lavar / Laver

Wash fruits and vegetables thoroughly. Wash hands, utensils, and work surface with hot, soapy water.

Lave las frutas y verduras completamente. Lávese las manos, los utensilios, y las áreas de trabajo con agua caliente enjabonada.

Laver les fruits et les légumes à fond. Se laver les mains, les ustensiles, et les surfaces de travail avec de l'eau chaude savonneuse.



## Separate / Separar / Séparer

Prevent cross-contamination / Evite la contra-contaminación  
Prévenir la contamination croisée

