



Step 1:
Complete handwashing station



Step 2:
Wet hands Completely



Step 3:
Apply antibacterial soap



Step 4:
Lather and scrub hands and forearms outside of the water for 20 seconds



Step 5:
Use nail brush to clean under nails. Note: Always maintain a clean and sanitized brush for use.

STEPS IN EFFECTIVE HANDWASHING

Each Employee's Hands Must be Washed Thoroughly Using Soap, Warm Water and a Sanitary Towel or Approved Hand-Drying Device, Before Beginning Work and After Each Visit to the Toilet.

By Order of The N.C. Department of Environment and Natural Resources

Division of Environmental Health, Raleigh, N.C.



Step 7:
Dry hands thoroughly



Step 8:
Turn off the faucet with paper towel when necessary. Note: If air dryer is used, recommend providing paper towels to turn off faucet.



Step 9:
Open door with paper



Step 6:
Rinse for 10 seconds, including forearms

Compliments of the
Wayne County Health
Department
Environmental Health
Section

(919) 731-1174
Copies are available at
<http://www.waynegov.com/departments/health/eh/Ehddocuments.asp>

TEMPERATURE GUIDE FOR FOOD PROTECTION

**KEEP HOT FOODS HOT
(135°F. OR ABOVE)**

**AND COLD FOODS COLD
(45°F. OR BELOW)**

Internal Cooking Temperatures and Proper Storage in Cooler/Refrigerators & Freezers:

Top or higher shelves:

Eggs, fish, whole muscle steak — 145°F

Next Shelf:

Pork — 150°F

Next Shelf:

Beef/ground meats, & tenderized steaks — 155°F

Bottom Shelf

poultry — 165°F

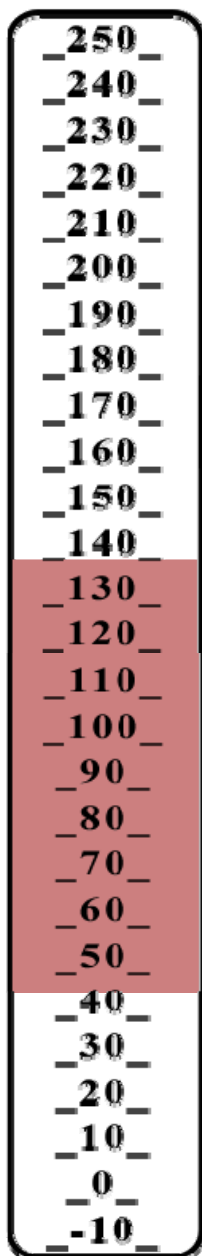
NOTE: items may be stored on the same shelf if space is limited but must be kept separated by several inches.

THAW FOODS BY:

- Placing in the refrigerator at or below 45°F, or
- Under cold running water (below 70°F), or
- Part of cooking process (Conventional), or
- In microwave (for entire cooking or before transferring immediately to conventional oven).

For more Information Contact:

Wayne County Environmental Health
(919) 731-1174



COOL FOODS:

- From 135°F to 70°F within 2 hours (if not, reheat to 165°F and try another method).
- Then, from 70°F to 45°F or below within 4 more hours (total 6 hours 135°F to 45°F).

FOODS MUST BE COOLED BY:

- Placing them in shallow layers 2—3 inches deep, or
- Uncovered or loosely covered until reaching 45°F, or
- Inserting cooling paddles, or
- Placing in a freezer or ice water bath, or
- Slicing meats and spreading them out

Danger zone

← Bacteria grow rapidly over this temperature range. Do not store potentially hazardous foods at these temperatures. 46°— 134° F.

Calibrate metal stem thermometer daily in ice/water mix at 32°F.

When reheating potentially hazardous foods, heat to 165°F within 2 hours



Paso 1:
Estacion completa de lavado de manos.



Paso 2:
Mojarse manos completamente.



Paso 3:
Aplicar javon antibacterial.



Paso 5:
Use cepillo de unñas para limpiar debajo de las unñas.
Notas: Siempre mantenga un cepillo limpo e higienico.



Paso 4:
Enjabonar y lavar las manos y antebrazo fuera del agua por 20 segundos.



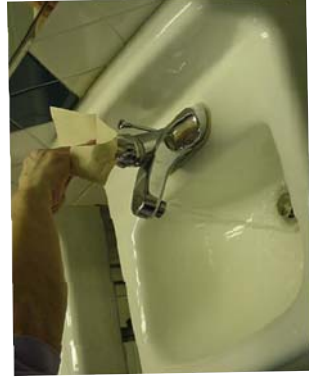
Paso 6:
Enjuague por 10 segundos, incluso antebrazos.

Pasos Efectivos En Como Lavar Las Manos

Cada Empleada Debe Lavarse las manos Completamente Usando Javon, Agua Tibia Y Toallas Sanitaria O Aparato Aprobado de Secado de Manos, Antes de Empezar a Trabajar y Despues de Cada Vista al Toilet. (Cuarto de Bano) Por Orden de Carolina de Norte Departamento de Medio Ambiente de Salud, Raleigh, N.C.



Paso 7:
Secar las manos completamente.



Paso 8:
Cierra la llave con toalla de papel cumado sea necesario. Nota: Si secadora de aire es usada, se recomienda facilitar toallas de papel para cerrar la llave.



Paso 9:
Abrir la puerta con papel.

Complementos del
Departmento de
Salud del Condado de
Wayne Seccion Medio
Ambiente de Salud
(919) 731-1174
Copias disponible a
<http://www.waynegov.com/departments/health/eh/Ehddocuments.asp>

Guia De Temperatura Para Proteccion De Comidas

**Mantenga Comidas Calientes Calientes
(135°F. ó Arriba (mas)).**

**y Comidas Frias Frias
(45°F. ó Bajo)**

Temperaturas Internas de Cocina y Almacenar Correcto en Hieleras Portables/Refrigeradoras y Congeladores:

Arriba ó tablillas mas altas:

Huevos, pescado, músculo entero de bistec — 145°F

Proxima Tablilla:

Carne de cerdo — 150°F

Proxima Tablilla:

Carne de vaca/carnes molidas, y bistec ablandado — 155°F

Tablilla de Abajo

aves — 165°F

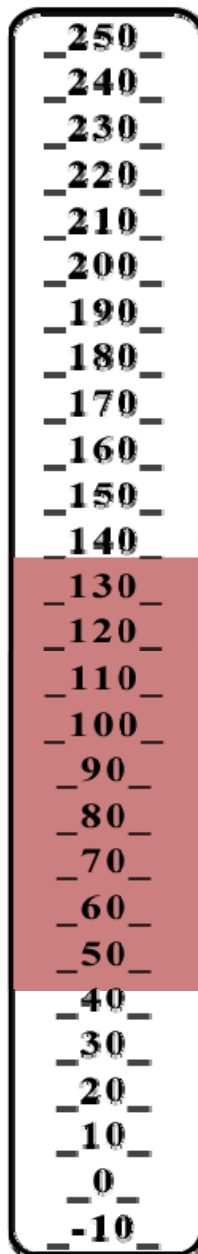
Nota: *articulos se pueden almacenar en la misma tablilla si el espacio es limitado, pero tiene que mantenerlos separados por varias pulgadas.*

Descongela Comidas Por:

- Poniendo en la refrigeradora en ó bajo 45°F, ó
- Corriendo debajo de agua fría (debajo 70°F), ó
- Parte de procedimiento de cocinando (Convencional), ó
- En microhonda (por el tiempo entero de cocinar ó antes de transferirlo inmediatamente a un horno convencional).

Para mas Informacion Contacte:

Wayne County Environmental Health
(919) 731-1174



Comidas Frescas:

- De 135°F a 70°F entre 2 horas (si no se recalienta a 165°F y trate otro método.
- Entonces, de 70°F a 45°F ó bajo entre 4 mas horas (total 6 horas 135°F a 45°F).

Comidas deben que Enfriarse Por:

- Poniendolas en capas pocas profundas 2—3 pulgadas profundas, ó
- Destapadas ó cubiertas sueltamente hasta alcanzar 45°F, ó
- Insertar paletas frescas, ó
- Poniendo en el congelador ó baños de agua fria, ó
- Tajadas de carne y dispersarlas

Zona Peligrosa

Bacterias crecen rapidamente sobre temperaturas. No almacene alimentos potencialmente peligrosos a estas temperaturas. 46°— 134° F.

Calibre diariamente el termometro de tallo de metal en agua helada con hielo 32°F.

Cuando recaliente comidas potencialmente peligrosas, caliente a 165°F entre 2 horas.