

**Food Safety Procedures Answer Sheet**

Use this answer sheet to see how well you did on this week's activity sheet!

**Put the 5 handwashing steps in the correct order**

1. (E) Wet your hands and arms
2. (B) Apply soap
3. (C) Scrub hands and arms for 20 seconds
4. (A) Rinse hands and arms
5. (D) Dry hands and arms

**Put these foods in the correct storage order (top to bottom) along with their correct minimum internal cooking temperature.**

Storage Order	Food	Min Internal Cook Temp
1st (top)	Ready to Eat Food	N/A
2nd	Seafood	145° F (63° C)
3rd	Whole cuts of beef and pork	145° F (63° C)
4th	Ground meat and ground fish	155° F (68° C)
5th (bottom)	Whole and ground poultry	165° F (74° C)

# Gestión de riesgos: 30 años de seguridad alimentaria

## Hoja de respuestas sobre Procedimientos de seguridad alimentaria

¡Utilice esta hoja de respuestas para ver qué tan bien respondió en la hoja de actividades de esta semana!

### Coloque en el orden correcto los 5 pasos para el lavado

1. (E) Mójese las manos y los antebrazos
2. (B) Utilice jabón
3. (C) Frótese las manos y los antebrazos durante 20 segundos
4. (A) Enjuáguese las manos y los antebrazos
5. (D) Séquese las manos y los antebrazos

### Coloque estos alimentos en el orden correcto de almacenamiento (de arriba hacia abajo) y también indique la temperatura interna mínima de cocción.

Orden de almacenamiento	Alimento	Temperatura interna mínima de cocción
1.º (arriba)	Alimentos listos para comer	N/A
2.º	Pescados y mariscos	145° F (63° C)
3.º	Cortes enteros de res y cerdo	145° F (63° C)
4.º	Carne y pescado molido	155° F (68° C)
5.º (abajo)	Carne de aves entera y molida	165° F (74° C)