

# Food Safety Procedures Activity Sheet

It's time for this week's activity Use this guide to test your knowledge and see if you can earn a nomination for a Food Safety Procedure Employee of the Week!

## Put the 5 handwashing steps in the correct order

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

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

Food	Min Internal Cook Temp
Seafood	155° F (68° C)
Whole and ground poultry	145° F (63° C)
Ready to Eat Food	165° F (74° C)
Whole cuts of beef and pork	N/A
Ground meat and ground fish	145° F (63° C)

Storage Order	Food	Min Internal Cook Temp
1st (top)		
2nd		
3rd		
4th		
5th (bottom)		

# Gestión de riesgos: 30 años de seguridad alimentaria

## Hoja de actividades de Procedimientos de seguridad alimentaria

Es hora de poner a prueba lo que aprendió. ¡Utilice esta guía para evaluar sus conocimientos y ver si puede obtener una nominación como Empleado de Procedimientos de Seguridad Alimentaria de la Semana!

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

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

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

Alimento	Temperatura interna mínima de cocción
Pescados y mariscos	155° F (68° C)
Carne de aves entera y molida	145° F (63° C)
Alimentos listos para comer	165° F (74° C)
Cortes enteros de res y cerdo	N/A
Carne y pescado molido	145° F (63° C)

Orden de almacenamiento	Alimento	Temperatura interna mínima de cocción
1.º (arriba)		
2.º		
3.º		
4.º		
5.º (abajo)		