

FOOD SAFETY BASICS FOR STORING EMERGENCY MEALS

- Always take food directly home and store properly. It is a good practice to keep a cooler or insulated bag in your vehicle to keep food at the proper temperatures.
- Remove all food items from grocery bags before storing in a refrigerator or dry storage area such as a pantry.
- Store cold perishable food in the refrigerator at a temperature of 41° F or lower.
- Keep frozen black meal trays in the freezer until ready for use. Use meals within 5 days after receiving.
- Check Use-By Dates and Expiration Dates of food items on a regular basis; and consume items with the earliest Use-By Dates first.
- A crisper drawer will help protect fruits and vegetables and maintain freshness longer.

SEGURIDAD BASICA PARA ALMACENAR COMIDAS EN UNA EMERGENCIA

- Siempre lleve la comida directamente a casa y almacenela apropiadamente. Es una buena práctica de mantener una hielera o una bolsa insulada en su carro para mantener la comida a una temperatura apropiada.
- Remueva toda la comida de la bolsa antes de almacenarla en la refrigeradora o en una area seca para almacenar comida.
- Almacene comidas heladas percederas en la refrigeradora a una temperature de 41 grados F o mas bajo.
- Mantenga la comida que està en la bandeja negra congelada hasta que està listo para su uso. Use la comida entre los primeros 5 días despues de haberla recibido.
- Marque las fechas de vencimiento en las comidas regularmente, y cosuma las comidas que tienen la fecha más cercana a su vencimiento.
- Un cajòn para frutas y verduras le ayudaría a proteger y mantener las frutas y verduras frescas por más tiempo.