

KEEP FOOD SAFE

Hot Foods

Consume immediately or discard within 2 HOURS.

Cold Foods

Refrigerate as soon as possible, or within 2 HOURS.

Fresh Fruits & Vegetables

Wash all produce under cold running water.

Frozen Foods

Store in freezer immediately.

Cooking Instructions

Remove packaging. Microwave or heat in oven until piping hot (165°F).
Use caution when handling hot food. Enjoy. Discard any leftovers.

Please discard all remaining foods
within 5 DAYS or use by expiration date.

Hand Washing

Wash your hands often with soap and water
for at least 20 seconds.



A collaborative resource from Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
This institution is an equal opportunity provider.
©LunchAssist 2020

KEEP FOOD SAFE

Hot Foods

Consume immediately or discard within 2 HOURS.

Cold Foods

Refrigerate as soon as possible, or within 2 HOURS.

Fresh Fruits & Vegetables

Wash all produce under cold running water.

Frozen Foods

Store in freezer immediately.

Cooking Instructions

Remove packaging. Microwave or heat in oven until piping hot (165°F).
Use caution when handling hot food. Enjoy. Discard any leftovers.

Please discard all remaining foods
within 5 DAYS or use by expiration date.

Hand Washing

Wash your hands often with soap and water
for at least 20 seconds.



A collaborative resource from Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
This institution is an equal opportunity provider.
©LunchAssist 2020

KEEP FOOD SAFE

Hot Foods

Consume immediately or discard within 2 HOURS.

Cold Foods

Refrigerate as soon as possible, or within 2 HOURS.

Fresh Fruits & Vegetables

Wash all produce under cold running water.

Frozen Foods

Store in freezer immediately.

Cooking Instructions

Remove packaging. Microwave or heat in oven until piping hot (165°F).
Use caution when handling hot food. Enjoy. Discard any leftovers.

Please discard all remaining foods
within 5 DAYS or use by expiration date.

Hand Washing

Wash your hands often with soap and water
for at least 20 seconds.



A collaborative resource from Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
This institution is an equal opportunity provider.
©LunchAssist 2020

KEEP FOOD SAFE

Hot Foods

Consume immediately or discard within 2 HOURS.

Cold Foods

Refrigerate as soon as possible, or within 2 HOURS.

Fresh Fruits & Vegetables

Wash all produce under cold running water.

Frozen Foods

Store in freezer immediately.

Cooking Instructions

Remove packaging. Microwave or heat in oven until piping hot (165°F).
Use caution when handling hot food. Enjoy. Discard any leftovers.

Please discard all remaining foods
within 5 DAYS or use by expiration date.

Hand Washing

Wash your hands often with soap and water
for at least 20 seconds.



A collaborative resource from Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
This institution is an equal opportunity provider.
©LunchAssist 2020

MANTENGA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos calientes

Consuma inmediatamente o deséchelos dentro de 2 HORAS.

Alimentos fríos

Refrigere tan pronto sea posible, o dentro de 2 HORAS.

Frutas y verduras frescas

Lavar todas las frutas y verduras con agua corriente fría.

Alimentos congelados

Ponga en el congelador/refrigerador inmediatamente.

Instrucciones de cocina

Retire del paquete. Calentar en el microondas o el horno hasta que este bein caliente (165°F). Tenga cuidado cuando este controlando comidas calientes. Deseche la comida que sobre.

Por favor, deseche la comida que sobre dentro de 5 DIAS o use antes de la fecha de vencimieto.

Lavado de manos

Lávase las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.



Un recurso colaborativo de Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.
©LunchAssist 2020

MANTENGA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos calientes

Consuma inmediatamente o deséchelos dentro de 2 HORAS.

Alimentos fríos

Refrigere tan pronto sea posible, o dentro de 2 HORAS.

Frutas y verduras frescas

Lavar todas las frutas y verduras con agua corriente fría.

Alimentos congelados

Ponga en el congelador/refrigerador inmediatamente.

Instrucciones de cocina

Retire del paquete. Calentar en el microondas o el horno hasta que este bein caliente (165°F). Tenga cuidado cuando este controlando comidas calientes. Deseche la comida que sobre.

Por favor, deseche la comida que sobre dentro de 5 DIAS o use antes de la fecha de vencimieto.

Lavado de manos

Lávase las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.



Un recurso colaborativo de Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.
©LunchAssist 2020

MANTENGA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos calientes

Consuma inmediatamente o deséchelos dentro de 2 HORAS.

Alimentos fríos

Refrigere tan pronto sea posible, o dentro de 2 HORAS.

Frutas y verduras frescas

Lavar todas las frutas y verduras con agua corriente fría.

Alimentos congelados

Ponga en el congelador/refrigerador inmediatamente.

Instrucciones de cocina

Retire del paquete. Calentar en el microondas o el horno hasta que este bein caliente (165°F). Tenga cuidado cuando este controlando comidas calientes. Deseche la comida que sobre.

Por favor, deseche la comida que sobre dentro de 5 DIAS o use antes de la fecha de vencimieto.

Lavado de manos

Lávase las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.



Un recurso colaborativo de Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.
©LunchAssist 2020

MANTENGA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Alimentos calientes

Consuma inmediatamente o deséchelos dentro de 2 HORAS.

Alimentos fríos

Refrigere tan pronto sea posible, o dentro de 2 HORAS.

Frutas y verduras frescas

Lavar todas las frutas y verduras con agua corriente fría.

Alimentos congelados

Ponga en el congelador/refrigerador inmediatamente.

Instrucciones de cocina

Retire del paquete. Calentar en el microondas o el horno hasta que este bein caliente (165°F). Tenga cuidado cuando este controlando comidas calientes. Deseche la comida que sobre.

Por favor, deseche la comida que sobre dentro de 5 DIAS o use antes de la fecha de vencimieto.

Lavado de manos

Lávase las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos.



Un recurso colaborativo de Center for Ecoliteracy & LunchAssist.
Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.
©LunchAssist 2020