

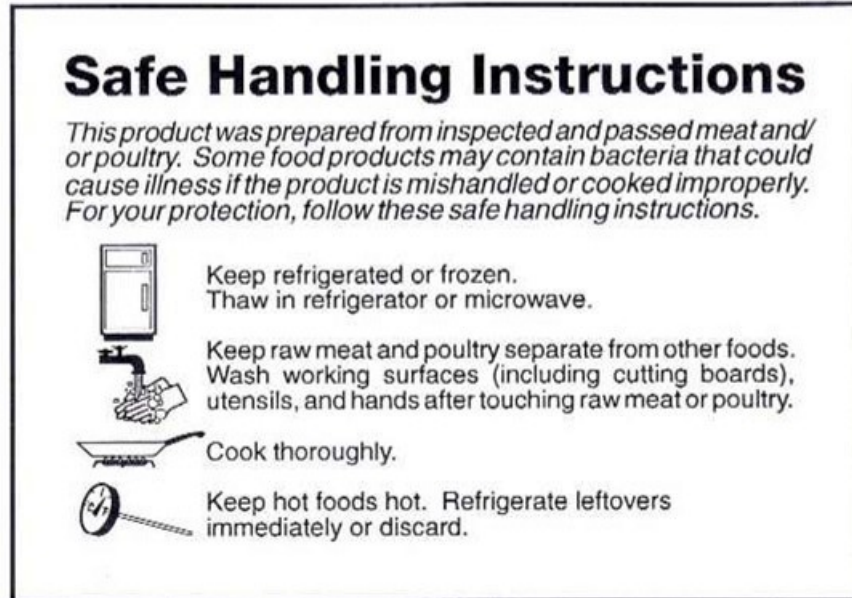
**APPENDIX A.2:
PARTICIPANT HANDOUTS**

Participant Handout 1—English

Safe Handling Instructions Label (Actual Size)



Safe Handling Instructions Label (Enlarged)



According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-XXXX and the expiration date is xx/xx/20xx. The time required to complete this information collection is estimated to average 1.45 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.


Participant Handout 1—Spanish


Safe Handling Instructions Label (Actual Size)

Instrucciones Para Manipular El Producto Adecuadamente

Este producto ha sido preparado con carnes y/o aves que fueron inspeccionadas y aprobadas. Algunos productos alimentarios pueden contener bacterias que podrían provocar enfermedades si no se manipulan o cocinan debidamente. Para su protección, siga las siguientes instrucciones sobre la manipulación correcta de los alimentos:

 **Mantenga el producto refrigerado o congelado. Descongele en el refrigerador o en el horno de microondas.**

 **Mantenga las carnes y aves crudas separadas de los demás alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluyendo las tablas de cortar), los utensilios y las manos después de haber estado en contacto con carnes o aves crudas.**

 **Cueza completamente.**

 **Mantenga calientes los alimentos calientes. Refrigere inmediatamente las sobras o deséchelas.**

Safe Handling Instructions Label (Enlarged)

Instrucciones Para Manipular El Producto Adecuadamente

Este producto ha sido preparado con carnes y/o aves que fueron inspeccionadas y aprobadas. Algunos productos alimentarios pueden contener bacterias que podrían provocar enfermedades si no se manipulan o cocinan debidamente. Para su protección, siga las siguientes instrucciones sobre la manipulación correcta de los alimentos:

 **Mantenga el producto refrigerado o congelado. Descongele en el refrigerador o en el horno de microondas.**

 **Mantenga las carnes y aves crudas separadas de los demás alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluyendo las tablas de cortar), los utensilios y las manos después de haber estado en contacto con carnes o aves crudas.**

 **Cueza completamente.**

 **Mantenga calientes los alimentos calientes. Refrigere inmediatamente las sobras o deséchelas.**

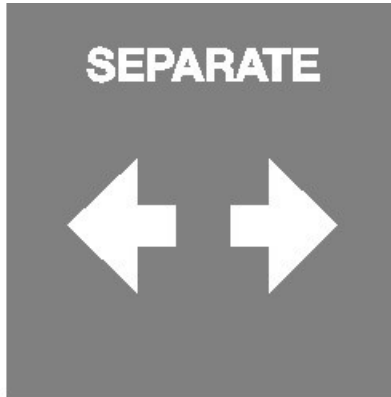
Participant Handout 2 Endpoint Temperatures

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures				www.IsItDoneYet.gov	
					
Beef, Pork, Veal, Lamb Steaks, Roasts & Chops 145 °F <small>with a 3-minute rest time</small>	Fish 145 °F	Ground Beef 160 °F	Egg Dishes 160 °F	Turkey, Chicken, & Duck Whole, Pieces, & Ground 165 °F	

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-XXXX and the expiration date is xx/xx/20xx. The time required to complete this information collection is estimated to average 1.45 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

Participant Handout 3

Food Safe Families® Logo



According to the Paperwork Reduction Act of 1995, an agency may not conduct or sponsor, and a person is not required to respond to, a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0583-XXXX and the expiration date is xx/xx/20xx. The time required to complete this information collection is estimated to average 1.45 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.