

# WORLD FOOD SAFETY DAY



**June 7 is World Food Safety Day!** This day aims to draw attention to the importance of safe food, and inspires action to help prevent, detect, and manage foodborne risks worldwide.

The [Partnership for Food Safety Education](https://www.foodsafetyeducation.org/) is celebrating World Food Safety Day by promoting safe food handling and proper hand hygiene. Downloadable resources are available at [foodsafetyday.org](https://foodsafetyday.org).

## Sample Social Media Posts – General World Food Safety Day

Today on #WorldFoodSafetyDay and every day, keep your family healthy at home by following safe food handling steps. Start by washing your hands with soap and water before preparing meals. Learn more: [fightbac.org](https://fightbac.org) #foodsafety

Today is #WorldFoodSafetyDay! Teach kids and teens how to prepare healthy meals at home by adding #foodsafety steps in the kitchen. Learn more: [fightbac.org](https://fightbac.org)

Join us in celebrating #WorldFoodSafetyDay! Remember to follow #foodsafety steps in the kitchen to reduce the risk of #foodpoisoning. Learn more: [fightbac.org](https://fightbac.org)



Share this video with your WFSD outreach! <https://youtu.be/rhY0xfTkW8>



## Sample Social Media Posts – Core Four Food Safety Steps

### Clean

Wash your hands with soap and water to reduce the risk of food poisoning in the home. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Lávate las manos con agua y jabón para reducir el riesgo de intoxicación alimenticia en el hogar. Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

**World Food Safety Day**  **June 7**

Wash your hands using **SOAP** and **WATER** to reduce germs that cause food poisoning.



Partnership for Food Safety Education | [fightbac.org](http://fightbac.org)

**Día Mundial de la Seguridad Alimenticia**  **7 de junio**

Lávase las manos con **AGUA TIBIA** y **JABON** para reducir gérmenes que causan enfermedades transmitidas por los alimentos.



  
[lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org)

## Separate

Keep raw meats, poultry, seafood, and eggs separate from other foods to reduce the risk of food poisoning in the home. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Mantén las carnes, las aves, los mariscos y los huevos crudos separados de otros alimentos para reducir el riesgo de intoxicación alimenticia en el hogar. Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

**World Food Safety Day**  **June 7**



To reduce the risk of illness, USE SEPARATE CUTTING BOARDS, one for produce and one for meat or poultry.

Partnership for Food Safety Education | [fightbac.org](http://fightbac.org)

**Día Mundial de la Seguridad Alimenticia**  **7 de junio**



Para reducir el riesgo de enfermedades, UTILICE TABLAS DE CORTAR SEPARADAS, una para vegetales y otra para carne o aves.

 [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org)

## Cook

Cook raw meats, poultry, seafood, and eggs until they reach a safe internal temperature on a food thermometer. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Cocina carnes, aves, mariscos y huevos crudos hasta que alcancen una temperatura interna segura (verifica con un termómetro de alimentos). Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

**World Food Safety Day**  **June 7**



Cook food to a SAFE INTERNAL TEMPERATURE using a food thermometer.

Partnership for Food Safety Education | [fightbac.org](http://fightbac.org)

**Día Mundial de la Seguridad Alimenticia**  **7 de junio**



Cocine los alimentos a una TEMPERATURA INTERNA SEGURA de acuerdo con la medida del termómetro de alimentos.

 [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org)

## Chill

Keep a constant refrigerator temperature of 40 °F or below to reduce the risk of food poisoning at home. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Mantenga una temperatura constante en el refrigerador de 40 °F o menos para reducir el riesgo de intoxicación alimentaria en el hogar. Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety



## Sample Social Media Posts – Food Safety: Prepare for the Unexpected

During a power outage, perishable food items need to stay cold to lower the risk of food contamination. Keep your refrigerator and freezer doors closed. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Durante un corte de energía, los alimentos perecederos deben permanecer fríos para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos. Mantenga cerradas las puertas de su refrigerador y congelador. Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety



After a power outage, avoid tasting food to determine if it's safe to eat. Throw away perishable food such as meat, poultry, fish, eggs and leftovers after four hours without power. Learn more: [fightbac.org](http://fightbac.org) #WorldFoodSafetyDay #foodsafety

Spanish language: Después de un corte de energía, evite probar alimentos para determinar si es seguro comerlos. Deseche los alimentos perecederos como carnes, aves, pescado, huevos y sobras después de cuatro horas sin electricidad. Aprende más: [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org) #WorldFoodSafetyDay



**World Food Safety Day**  **June 7**

**Food Safety After Power Outages**

- When the power is back on, check the temperature inside your freezer and refrigerator by looking at the appliance thermometer.
- If the temperature is still 0 °F or below for the freezer and 40 °F or below for the refrigerator, your food should be fine.
- Avoid tasting food to determine its safety.

Partnership for Food Safety Education | [fightbac.org](http://fightbac.org)



**Día Mundial de la Seguridad Alimentaria**  **7 de junio**

**Seguridad Alimentaria Después Cortes de Energía**

- Cuando vuelva la energía, verifique la temperatura dentro de su congelador y refrigerador mirando el termómetro del electrodoméstico.
- Si la temperatura aún es de 0 °F o menos para el congelador y de 40 °F o menos para el refrigerador, su comida debería estar bien.
- Evite probar alimentos para determinar su seguridad.

 [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org)