

Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

Semana 4: Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento, la preparación y la cocción

NATIONAL
FOOD
SAFETY
MONTH
September 2012



Los patógenos se pueden transportar fácilmente por su establecimiento. La contaminación cruzada puede suceder en casi cualquier punto del camino de los alimentos. Si usted sabe cómo y dónde puede suceder, puede ser muy fácil prevenirla. La manera más básica de prevenir la contaminación cruzada es mantener los alimentos listos para comer separados de los alimentos crudos. Estas son algunas pautas.

Almacenamiento

Mantenga las áreas de almacenamiento limpias y secas. Los alimentos se deben almacenar de manera que se prevenga la contaminación cruzada.

- Coloque los alimentos en las áreas de almacenamiento designadas.
- Almacene los alimentos lejos de las paredes y separados por lo menos 6 pulgadas (15 centímetros) del piso.
- Almacene los artículos de un solo uso (por ejemplo, vasos de un solo uso) en su empaque original.
- Almacene los alimentos en recipientes apropiados para alimentos, que se hayan limpiado y sanitizado.
- Use recipientes que sean duraderos, a prueba de goteo y se puedan tapar o sellar.
- No use nunca envases vacíos de alimentos para guardar productos químicos, y nunca ponga alimentos en envases vacíos de productos químicos.
- Almacene las servilletas y manteles sucios lejos de los alimentos.
- Limpie los carritos y las bandejas con frecuencia.
- Envuelva o cubra los alimentos. Almacene la carne, las aves y los mariscos crudos separados de los alimentos listos para comer. Asegúrese de que el empaque no gotee.



Si los alimentos crudos y los listos para comer no se pueden almacenar aparte, almacene los alimentos listos para comer arriba de la carne, las aves y los mariscos crudos. Así se evitará que los jugos de los alimentos crudos caigan sobre los alimentos listos para comer. Almacene la carne, las aves y los mariscos crudos en los refrigeradores en el orden siguiente de arriba hacia abajo: mariscos, cortes enteros de res y cerdo, carne molida y pescado molido y aves enteras y molidas.

Preparación y cocción

- Use diferente equipo para manejar cada tipo de alimento. Las tablas de cortar de colores y los utensilios con mangos de colores son buenas maneras para mantener separado el equipo. El color indica a los empleados qué equipo deben usar con cada producto. Un ejemplo es usar el rojo para la carne cruda y el verde para los vegetales.
- Preparar alimentos a horas diferentes cuando usa la misma mesa de preparación. Por ejemplo, si prepara los alimentos listos para comer antes de preparar los alimentos crudos, puede reducir la posibilidad de la contaminación cruzada.
- Limpie y sanitice las superficies de trabajo y los utensilios después de cada tarea. Esto incluye los termómetros.
- Compre alimentos que no requieran mucha preparación o manejo. Por ejemplo, al comprar lechuga picada en lugar de picarla usted mismo se reduce el peligro de contaminación cruzada.

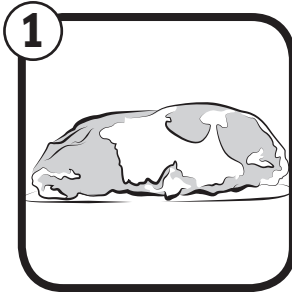


Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada
Semana 4 | Actividad 1: Cargue el refrigerador

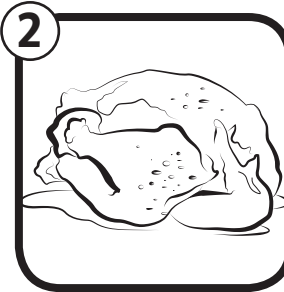
NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH
September 2012



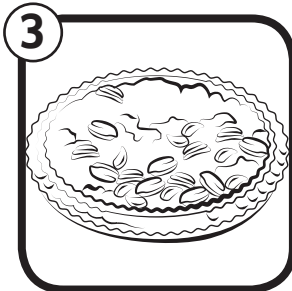
Instrucciones: A un lado de cada alimento, escriba la letra del estante en el que se debe colocar.



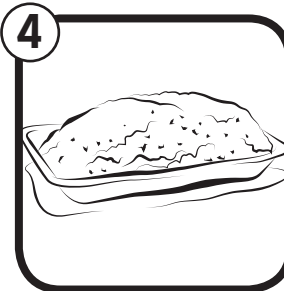
Carne entera



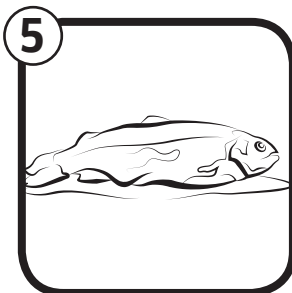
Pollo entero



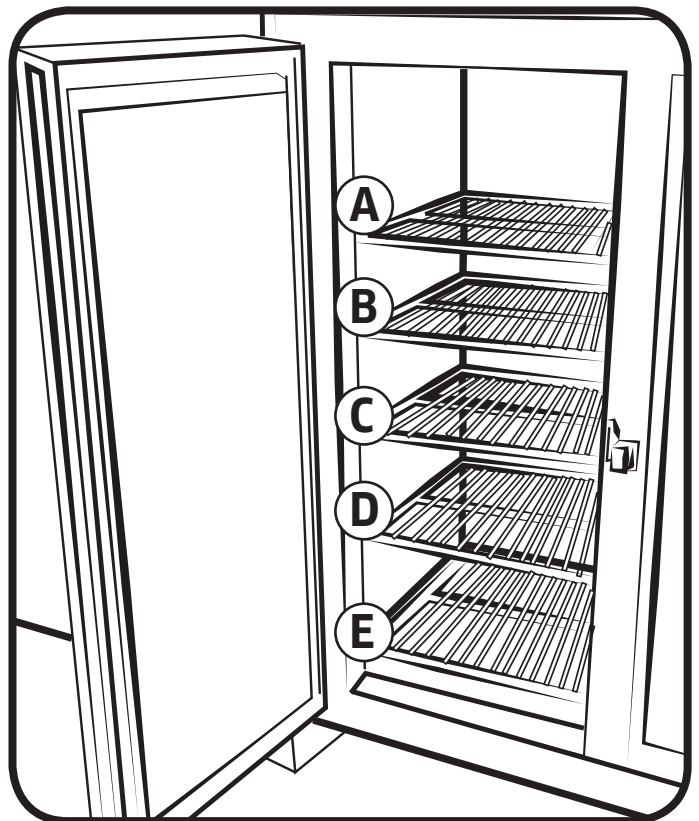
Pay de nuez



Carne de res molida cruda



Pescado crudo



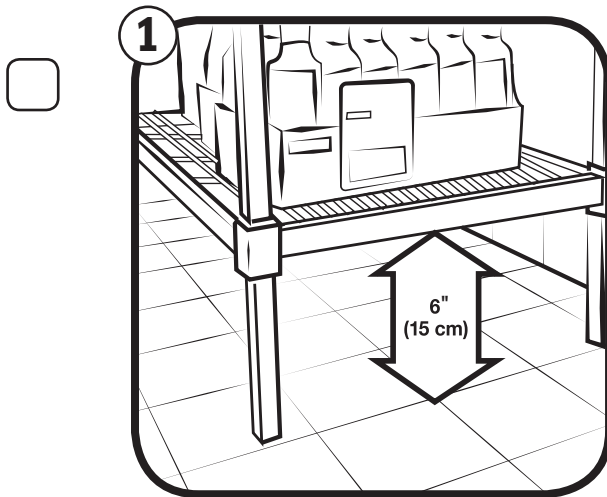
Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

Semana 4 | Actividad 2: ¿Así se previene la contaminación cruzada?

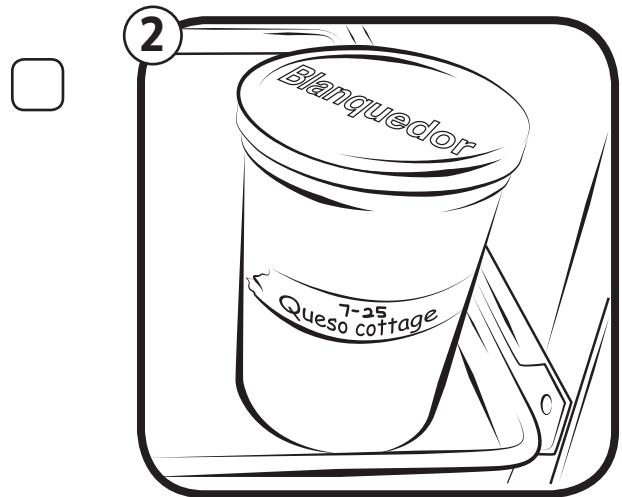
NATIONAL
FOOD
SAFETY
MONTH
September 2012

ServSafe
National Restaurant Association

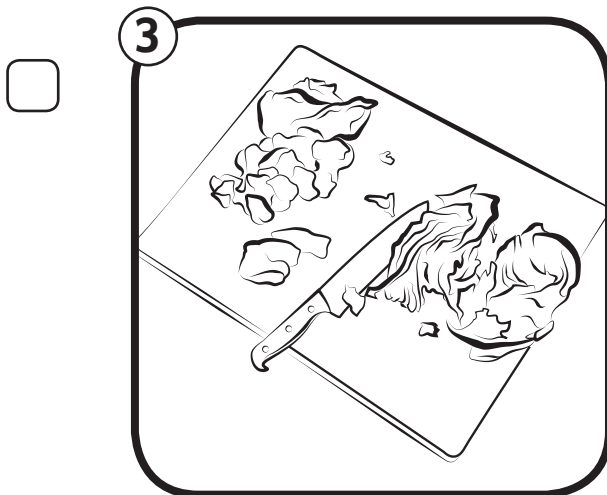
Instrucciones: Ponga una **X** junto a cada imagen que muestre la práctica correcta.



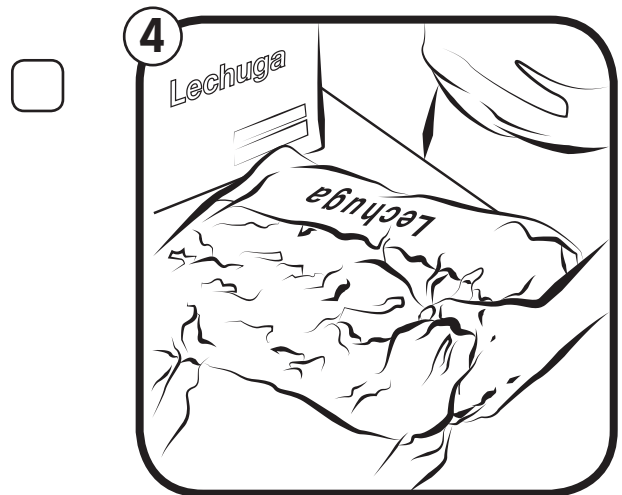
Almacenar a 6 pulgadas (15 cm) del piso



Almacenar los alimentos en un recipiente de blanqueador vacío



Preparar el pollo y la lechuga en la misma tabla de cortar picada



Comprar bolsas de lechuga