

# La seguridad de los alimentos mejora si pone atención a cinco puntos



## 1 No compre alimentos a proveedores con seguridad deficiente

Cuando los alimentos ya no son seguros no hay remedio. Por eso es importante revisarlos cuando los recibe. Asegúrese siempre de que los alimentos que recibe estén en buenas condiciones y a la temperatura correcta.

## 2 Limpie y sanitice correctamente

El equipo y los utensilios sucios pueden contaminar a los alimentos con patógenos que causan enfermedades. Para mantener seguros los alimentos, limpie y sanitice todas las superficies que tienen contacto con ellos. La limpieza elimina los alimentos y la suciedad que hay en una superficie, y la sanitización reduce a niveles seguros los patógenos que hay en esa superficie.

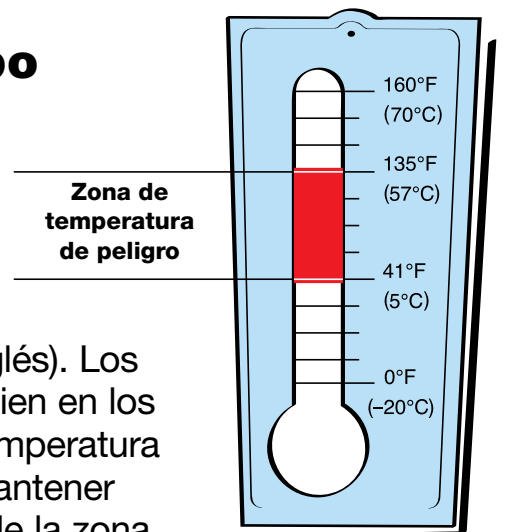


## 3 Prevenga la contaminación cruzada

Los patógenos que causan enfermedades pueden pasar de las manos, equipo y utensilios sucios a los alimentos. Si esto sucede, los alimentos podrían hacer que la gente se enferme. Puede prevenir esto si se asegura de que los puestos de trabajo, las tablas de cortar y los utensilios estén limpios y sanitizados antes de usarlos.

## 4 Prevenga el abuso de tiempo y temperatura

Algunos alimentos, como la carne y los productos lácteos, requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad. Se les llama alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad (o TCS, en inglés). Los patógenos que causan enfermedades crecen bien en los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura si están entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C). Para mantener seguros estos alimentos, los debe tener fuera de la zona de temperatura de peligro.



## 5 Practique buenos hábitos de higiene personal

Si toca los alimentos con las manos sucias, la gente se podría enfermar porque los patógenos que causan enfermedades pueden pasar de las manos a los alimentos. Lávese siempre las manos después de ir al baño, o cuando se ensucien.



National Food Safety Education Month®