

Semana 3 Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

Prácticas de limpieza y sanitización que previenen la contaminación cruzada

NATIONAL
FOOD
SAFETY
MONTH
September 2012

ServSafe
National Restaurant Association

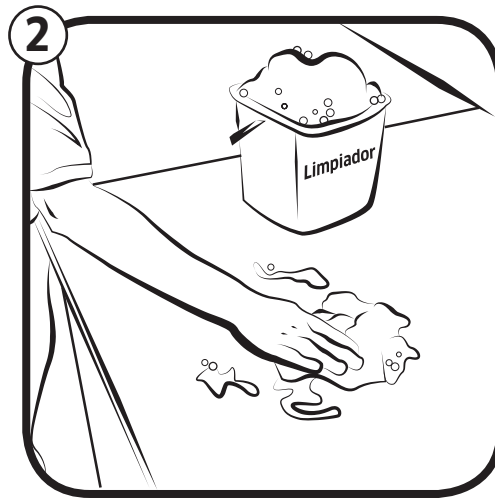
Sin importar con cuánto cuidado se cocinaron los alimentos, si no hay un ambiente limpio y sanitizado, los patógenos se pueden transferir rápidamente a los alimentos cocinados y crudos. Para prevenir la contaminación cruzada con las superficies, se deben seguir los procedimientos correctos para limpiar y sanitizar.

Cómo limpiar y sanitizar

Toda superficie que toca alimentos (por ejemplo, cuchillos, ollas, tablas de cortar y mesas de preparación) se debe limpiar y sanitizar. Para limpiar y sanitizar una superficie, siga estos pasos.



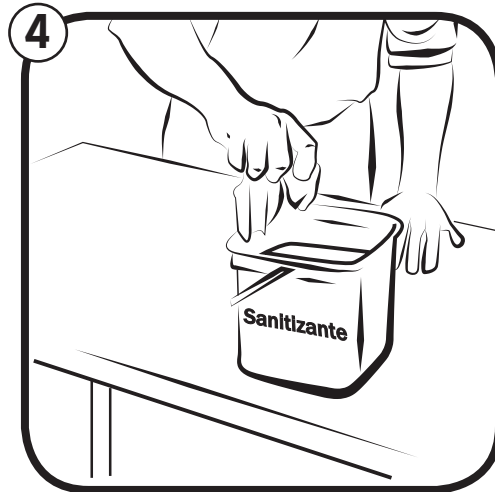
Raspe o elimine los residuos de alimentos de la superficie.



Lave la superficie.



Enjuague la superficie.



Sanitice la superficie.

5 Deje que la superficie se seque al aire.