

## Semana 4 Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

### Prevención de la contaminación cruzada durante el almacenamiento, la preparación y la cocción

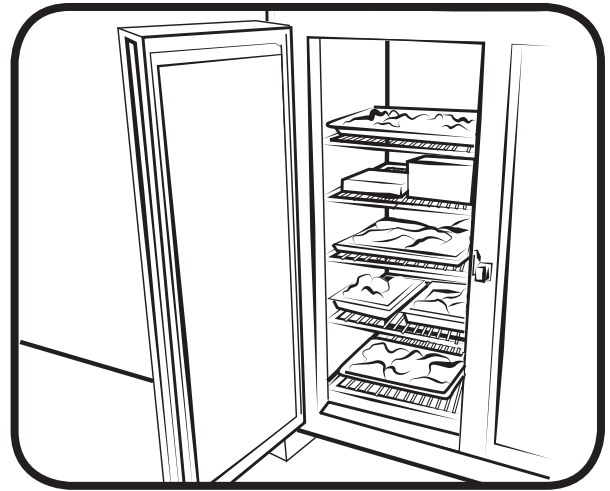
NATIONAL  
**FOOD  
SAFETY**  
MONTH  
September 2012



Los patógenos se pueden transportar fácilmente en un 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

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. 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.