

Semana 5 Mantenga la seguridad, diga "No" a la contaminación cruzada

Prevención del contacto cruzado

NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH
September 2012

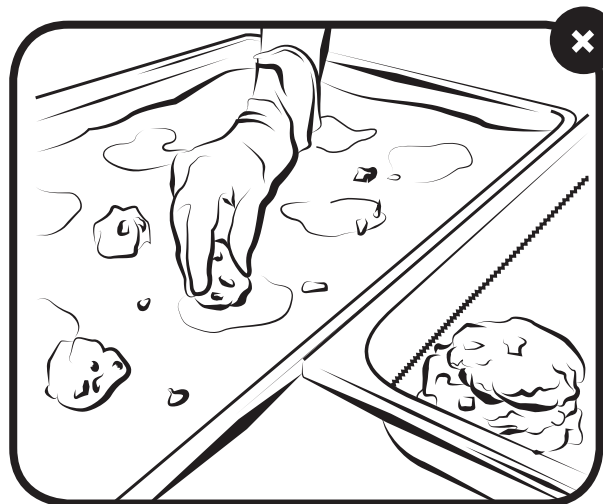


Una sustancia alergénica es una proteína de un alimento o de un ingrediente a la que algunas personas son sensibles. Estas proteínas se presentan de manera natural. Cuando una persona come una cantidad suficiente de sustancias alergénicas, puede sufrir una reacción alérgica. Debe asegurarse de que no se transfieran sustancias alergénicas de los alimentos que las contienen a los alimentos que se van a comer. A esto se le llama contacto cruzado.

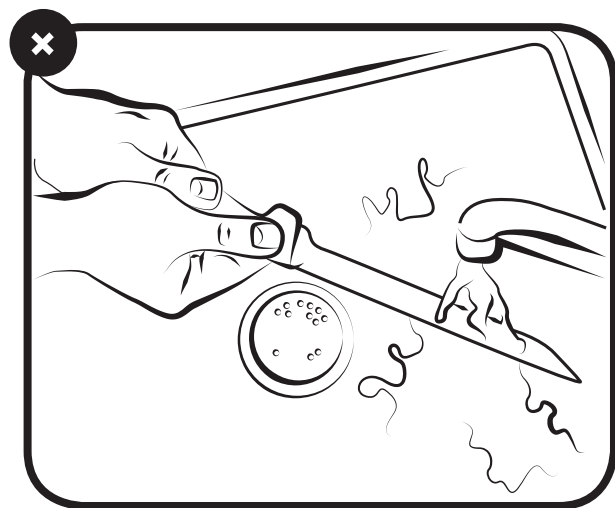
Cómo puede ocurrir el contacto cruzado

El contacto cruzado puede suceder en las siguientes maneras.

- Cocinar diferentes tipos de alimentos en el mismo aceite.
- Poner los alimentos en superficies que hayan tocado las sustancias alergénicas.
- No lavar, enjuagar y sanitizar los utensilios.



Usar hojas para hornear galletas con chispas de chocolate después de que en ellas se hornearon galletas de crema de cacahuete sin antes lavarlas, enjuagarlas y sanitizarlas



Lavar un cuchillo sucio después de que toca sustancias alergénicas

Pasos para evitar el contacto cruzado

- Lave, enjuague y sanitice la vajilla, los utensilios y el equipo después de manejar sustancias alergénicas.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar alimentos.
- Use diferentes freidoras y aceites al freír alimentos para clientes con alergias a alimentos.
- Prepare los alimentos para los clientes con alergias a alimentos en un área separada del resto de los alimentos.
- Póngales etiqueta a los alimentos empacados en el establecimiento para venta al menudeo. Incluya todas las sustancias alergénicas importantes en la etiqueta y siga los requerimientos de etiquetado adicionales.

