

Mantenga la seguridad, diga “No” a la contaminación cruzada
La contaminación cruzada es la transferencia de patógenos de un alimento, o una superficie, a otros. Si usted sabe cómo y dónde puede suceder, es muy fácil prevenirla.

NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH
September 2012

ServSafe
National Restaurant Association

1

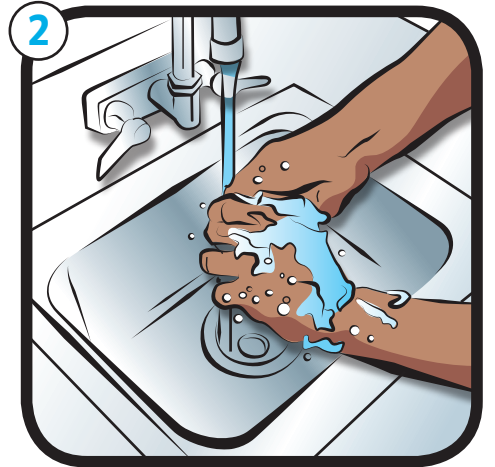


Prácticas de higiene personal que previenen la contaminación cruzada

Los buenos hábitos de higiene personal son un componente clave para prevenir la contaminación cruzada. Lávese las manos, manténgase limpio y reporte las enfermedades antes de venir al trabajo. Estas y otras prácticas pueden prevenir la contaminación cruzada y mantener seguro su establecimiento.

Lavarse las manos previene la contaminación cruzada

A diario, nuestras manos tocan superficies cubiertas de patógenos que no podemos ver. Por eso, lavarse las manos es una de las maneras más importantes de prevenir la contaminación cruzada. Asegúrese de seguir los procedimientos correctos para lavarse las manos siempre.



3



Prácticas de limpieza y sanitización que previenen la contaminación cruzada

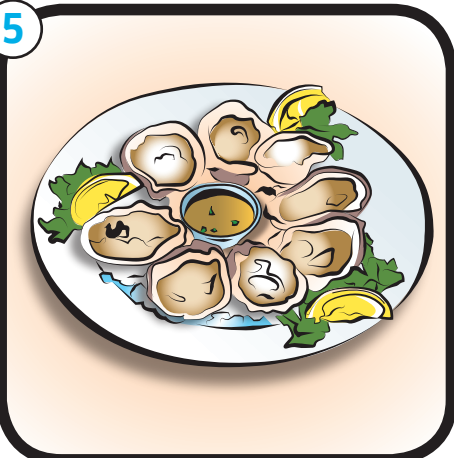
Para prevenir la contaminación cruzada con las superficies que tienen contacto con alimentos, se deben seguir los procedimientos correctos para limpiar y sanitizar. Siempre lave, enjuague, sanitice y seque al aire las superficies que tienen contacto con alimentos.

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

Los patógenos se pueden transportar fácilmente en un establecimiento. La contaminación cruzada puede suceder en casi cualquier punto del camino de los alimentos. La manera más básica de prevenir la contaminación cruzada es mantener los alimentos listos para comer separados de los alimentos crudos durante el almacenamiento y la preparación.



5



Prevención del contacto cruzado

Una sustancia alergénica es una proteína de un alimento o de un ingrediente, que aparece por naturaleza, a la que algunas personas son sensibles. 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. Limpie y sanitice los utensilios y el equipo que hayan tocados sustancias alergénicas. Prepare los alimentos para los clientes con alergias a alimentos en un área separada del resto de los alimentos. Lávese las manos después de tocar sustancias alergénicas. Estas y otras prácticas pueden prevenir el contacto cruzado.

Hable con su gerente y pídale más información sobre cómo mantener seguros los alimentos en el establecimiento.

TORK
an SCA brand