

Mantenga la seguridad, diga “No” a la contaminación cruzada

Semana 3: Prácticas de limpieza y sanitización que previenen la contaminación cruzada

NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH
September 2012

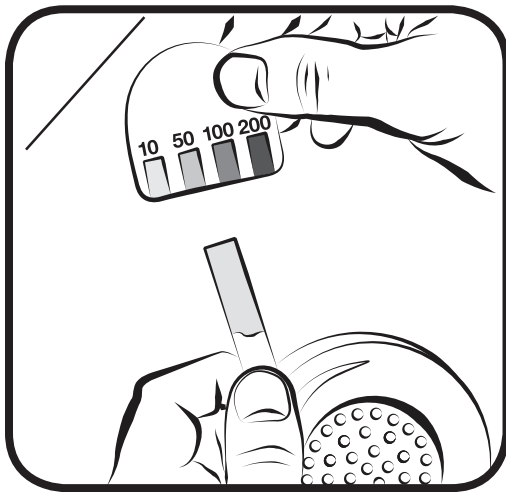


Sin importar con cuánto cuidado se cocinaron los alimentos, si no hay un ambiente limpio y sanitizado, los patógenos se pueden transferir rápidamente a los alimentos cocinados y crudos. Para prevenir la contaminación cruzada con las superficies, se deben seguir los procedimientos correctos para limpiar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

Limpieza y sanitización

Se deben lavar y sanitizar correctamente las superficies que tienen contacto con alimentos.

- **La limpieza** elimina restos de alimentos y suciedad que hay en una superficie.
- **La sanitización** reduce a niveles seguros los patógenos que hay en una superficie.



Cómo puede ocurrir la contaminación cruzada

Los patógenos pueden pasar a los alimentos si el equipo no se limpia y sanitiza correctamente. Esto puede suceder en las siguientes maneras.

- El equipo y los utensilios no se lavan, enjuagan y sanitizan entre un uso y otro.
- Las superficies que tienen contacto con alimentos se limpian en lugar de lavarlas, enjuagarlas y sanitizarlas.
- Los trapos de limpieza no se almacenan en una solución sanitizante entre usos.
- Las soluciones sanitizantes no tienen la concentración requerida para sanitizar objetos.



Mantenga la seguridad, diga “No” a la contaminación cruzada

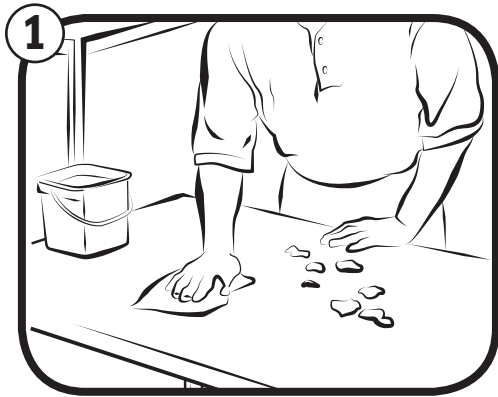
Semana 3: Prácticas de limpieza y sanitización que previenen la contaminación cruzada

NATIONAL
FOOD
SAFETY
MONTH
September 2012

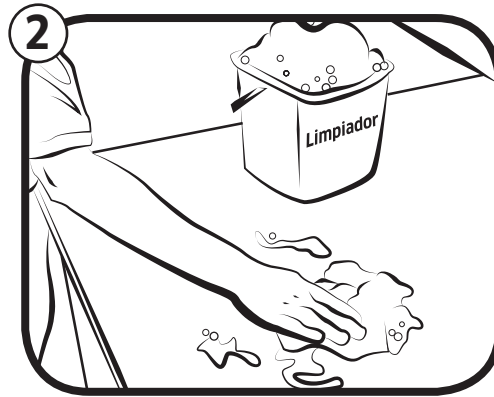


Cómo y cuándo limpiar y sanitizar

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.

Todas las superficies que tienen contacto con alimentos se deben limpiar y sanitizar después de usarlas, antes de que los empleados empiecen a trabajar con otro tipo de alimento, cuando los empleados tienen que interrumpir una tarea y los objetos que estaban usando podrían haberse contaminado, y después de cuatro horas, si los objetos se usan constantemente.



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

Semana 3 | Actividad 1: ¿Sanitizar o no sanitizar?

NATIONAL
FOOD
SAFETY
MONTH
September 2012



Instrucciones: Ponga una **X** junto a cada situación que requiere que el empleado limpie y sanitice el artículo que está usando.

_____ 1. Durante 2 horas Catalina ha usado el mismo cuchillo para sacar ostiones de las conchas.

_____ 2. Justin acaba de hacer filetes de pescado y quiere usar la misma tabla de cortar para picar cebolla.

_____ 3. Cary está deshuesando un pollo. Ella interrumpe su tarea para ayudar a recibir una entrega y deja el cuchillo y la tabla de cortar sucios durante una hora mientras otras personas trabajan cerca de ellos.

_____ 4. Armaan usa el mismo cuchillo y la misma tabla de cortar para cortar carne durante una hora. Después cambia el cuchillo y la tabla de cortar por otros limpios y sanitizados para deshuesar pollo.

_____ 5. Brian ha usado la misma rebanadora para rebanar jamón varias veces durante 6 horas.



Mantenga la seguridad, diga “No” a la contaminación cruzada

Semana 3 | Actividad 2: ¿Cuál es la práctica correcta?

NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH
September 2012

ServSafe
National Restaurant Association

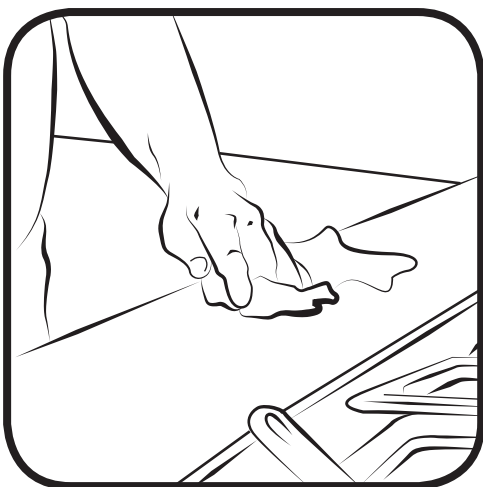
Instrucciones: Ponga una **X** junto a las prácticas correctas de limpieza y sanitización.

☐

Poner los trapos de limpieza en los bolsillos del delantal.

☐

Poner los trapos de limpieza en solución sanitizante.

☐

Lavar la superficie que tiene contacto con alimentos.

☐

Limpiar la superficie que tiene contacto con alimentos.