

Prevenga la contaminación cruzada

Los patógenos que causan enfermedades pueden pasar de un alimento, o una superficie, a otros. A esto se le llama contaminación cruzada. Si no tiene cuidado, los patógenos pueden pasar de los alimentos o de las manos sin lavar, a las áreas de preparación, al equipo y a los utensilios.

Gerente:

Para alentar a los empleados a prevenir la contaminación cruzada, asegúrese de que la carne, las aves y los mariscos crudos se preparen en un área alejada de los alimentos listos para comer. Si ambos tipos de alimentos se tienen que preparar en la misma mesa, los alimentos listos para comer se deben preparar antes que la carne, las aves y los mariscos crudos.

Éstas son algunas maneras sencillas de prevenir la contaminación cruzada:

Al almacenar alimentos:

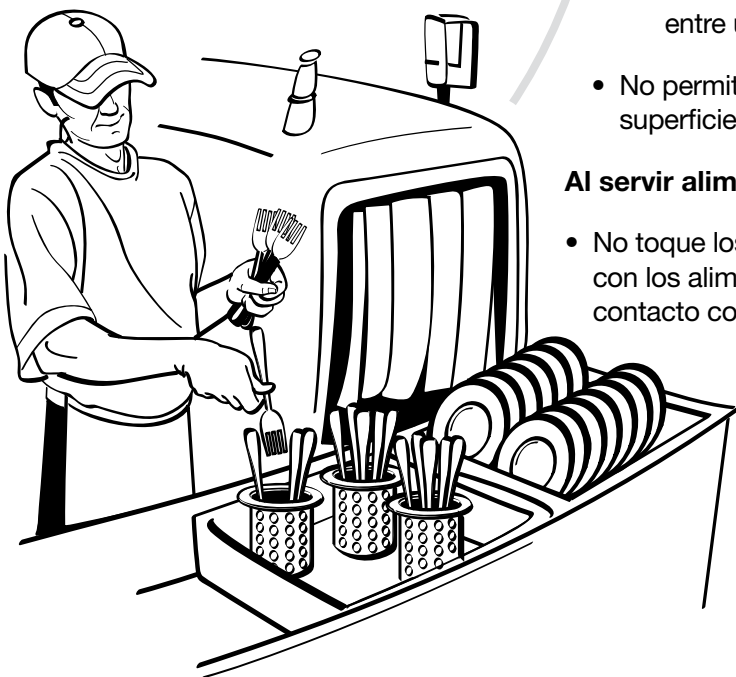
- Envuelva o tape los alimentos antes de almacenarlos y póngalos sólo en recipientes diseñados para alimentos.
- Almacene los alimentos sólo en las áreas designadas para almacenarlos y ponga siempre los alimentos listos para comer arriba de la carne, las aves y los mariscos crudos.
- Mantenga los alimentos y los otros productos lejos de las paredes y separados por lo menos 6 pulgadas (15 centímetros) del piso.

Al preparar alimentos:

- Asegúrese de que los puestos de trabajo, las tablas de cortar y los utensilios estén limpios y sanitizados, y límpielos y sanitícelos entre un producto y otro.
- No permita que los alimentos listos para comer toquen las superficies que tienen contacto con carne, aves y mariscos crudos.

Al servir alimentos:

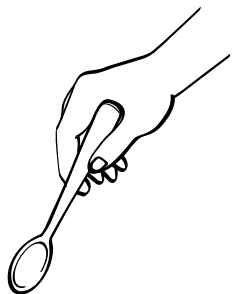
- No toque los platos, vasos o copas en las partes que tienen contacto con los alimentos, ni tome los utensilios por las partes que tienen contacto con los alimentos.
- Nunca saque hielo con las manos descubiertas ni con un vaso.
- Nunca use para otro fin las toallas destinadas a limpiar alimentos derramados.



Bien hecho/mal hecho

Instrucciones: Observe las acciones que están a continuación y marque con una X las que causen contaminación cruzada.

1



2



3



¿Es seguro?

Instrucciones: El dibujo de abajo tiene prácticas de almacenamiento peligrosas que pueden causar contaminación cruzada. Marque con una X los alimentos que se almacenaron incorrectamente.

