



Contaminación cruzada y cómo prevenirla

La contaminación cruzada puede ocurrir en casi cualquier punto del flujo de alimentos. Cuando se sabe cómo y dónde puede ocurrir, es bastante fácil prevenirla. La forma más básica es mantener los alimentos crudos y listos para comer alejados unos de otros.

Los patógenos pueden moverse fácilmente en su operación. Pueden propagarse de los alimentos o de las manos sin lavar a las áreas de preparación, equipos, utensilios y otros alimentos.

Guía para prevenir la contaminación cruzada

- **Utilice equipos separados para los alimentos crudos y listos para comer**
 - Por ejemplo, las tablas de cortar de colores y los mangos de los utensilios pueden ayudar. Amarillo para las aves de corral, rojo para la carne cruda, verde para los productos agrícolas, azul para los mariscos
- **Limpie y desinfecte antes y después de cada pedido**
 - Limpie y desinfecte todas las superficies de trabajo, equipos y utensilios antes y después de cada tarea
 - Ejemplo: después de cortar pollo crudo, no puede arreglárselas con solo enjuagar el equipo. Los patógenos como la Salmonella no tifoidea pueden contaminar los alimentos a través de la contaminación cruzada.
- **Prepare alimentos crudos y listos para comer en diferentes momentos**
 - Ejemplo Si utiliza una tabla de preparación de todas las tareas de preparación de alimentos listos para comer antes que alimentos crudos, puede reducir la posibilidad de contaminación cruzada
- **Compra de alimentos preparados**
 - Compre alimentos que no requieran mucha preparación o manipulación. Comprar pechuga de pollo precocida o lechuga picada puede reducir el cambio de contaminación cruzada