

Contaminación Cruzada: Recomendaciones generales

La contaminación cruzada es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

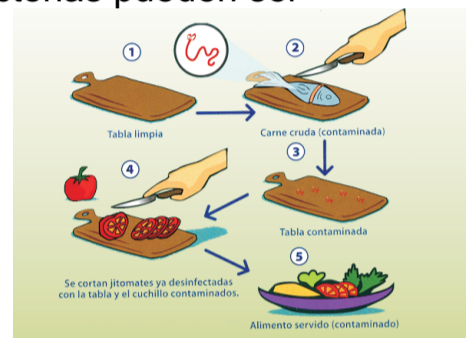
Si estos alimentos una vez cocidos o lavados se ponen en contacto con alimentos crudos (carnes, pescados) o sin lavar (verduras y frutas) se pueden contaminar.



Es muy importante evitar esta contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumir, debido a que estos últimos al no requerir una cocción posterior que elimine las bacterias pueden ser vehículos de enfermedad.

Como entran en contacto las bacterias de un alimento a otro pueden ser a través de:

- las manos de las personas que los manipulan
- los utensilios usados durante la preparación como tablas de picar, cuchillos.
- Superficies que entran en contacto como las mesas, mesadas o alacenas



Alimentos listos para consumir son aquellos que no requieren cocción o mayor preparación antes de ser consumidos, ejemplos: frutas, ensaladas crudas, panes, fiambres, quesos, helados, aderezos, etc

Para evitar la contaminación cruzada:

- Separe siempre carnes crudas de alimentos cocidos o listos para consumir, durante su preparación o almacenamiento.
- Lave siempre sus manos con agua y jabón entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.
- Al comprar productos cárnicos como aves, pescados y carnes rojas guardarlos en bolsas separados de otros alimentos y de productos de limpieza.
- Use recipientes y utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y cocidos, o de lo contrario lavarlos minuciosamente entre uso y uso
- Mantenga todas las superficies, equipos y utensilios bien limpios.
- Tener tablas de diferentes colores para cortar los alimentos.

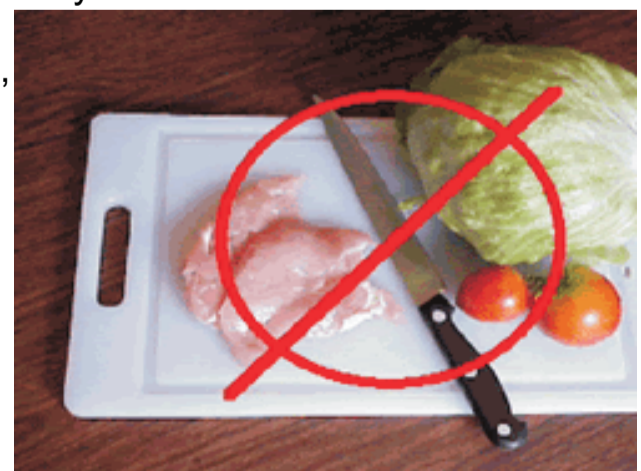


Ejemplos:

Tabla roja ,para Carnes Rojas, Tabla Verde para Verduras o Frutas , Tabla Azul para Pescados. Si cortamos lechuga lavada lista para preparar una ensalada en una tabla donde primero cortamos carne cruda, la lechuga se puede contaminar con bacterias provenientes de la carne y causar enfermedad.

Nunca apoyar el pollo que sacamos del horno, en la misma tabla donde lo habíamos apoyado crudo para prepararlo, las bacterias presentes en la tabla sucia pasan al pollo ya cocido y lo contaminan.

No guardar carnes crudas, sin protección, pueden gotear por ejemplo , sobre un postre listo para consumir que se encuentra guardado en el estante inferior de la heladera y las bacterias de la carne se transfieren al postre.



CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

- ! Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- ! Lávese las manos después de ir al baño
- ! Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- ! Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

¿Porqué?

En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado y un contacto leve puede contaminar los alimentos.

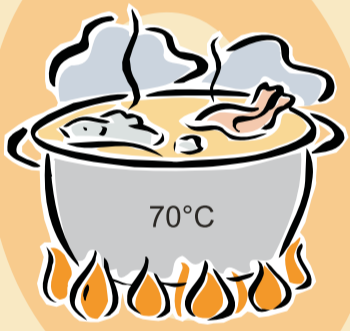


Separe alimentos crudos y cocinados

- ! Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- ! Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- ! Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

¿Porqué?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para comer, durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.

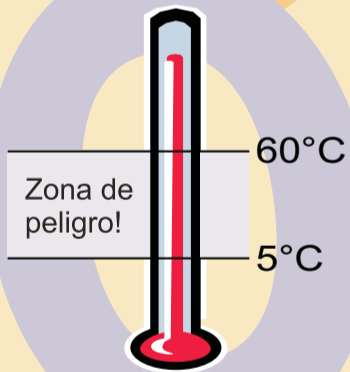


Cocine completamente

- ! Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ! Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcancen 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- ! Recaliente completamente la comida cocinada

¿Porqué?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios enseñan que cocinar el alimento tal que todas las partes alcancen 70°C (158°F), garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo. Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- ! No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ! Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- ! Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- ! No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- ! No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Porqué?

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse. Bajo los 5°C (41°F) o arriba de los 60°C (140°F) el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patógenos pueden todavía crecer en temperaturas bajo los 5°C (41°F).



Use agua y materias primas seguras

- ! Use agua tratada para que sea segura
- ! Seleccione alimentos sanos y frescos
- ! Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- ! Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- ! No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

¿Porqué?

Las materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no sólo microorganismos sino también químicos dañinos. Es necesario tener cuidado en la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos que reducen el peligro.

