



## 10 IDEAS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las Buenas Prácticas de Manipulación y/o Elaboración tienen como objetivo disminuir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). La contaminación cruzada permite que los microbios que causan estas enfermedades lleguen a los alimentos.

Estas pautas de trabajo se proponen para **reducir la posibilidad de contaminación de los alimentos listos para su consumo.**

- 1) **Mantener el orden** en todos los sectores de la empresa alimentaria, desde el depósito, despensa o cámara hasta el servicio o el envasado de los alimentos.
- 2) **Limpiar y desinfectar** en forma sistemática y frecuente las superficies de trabajo, los equipos y los utensilios. Extremar estos cuidados en las zonas de elaboración, manipulación o servicio.
- 3) Todo el personal que trabaja en la elaboración o manipulación de alimentos debe mantener una **higiene personal estricta.**
- 4) **Lavarse las manos** con frecuencia, en particular al retomar las tareas de elaboración de alimentos: luego de ir al baño, luego de atender el teléfono, etc.
- 5) El personal debe usar **vestimenta lavable de color claro** en perfectas condiciones de limpieza. La cofia/gorro debe cubrir completamente el cabello.
- 6) **Separar las zonas limpias** (por ejemplo, la mesada donde se preparan alimentos que ya están cocidos; la zona de la heladera/cámara donde éstos se almacenan) **de las zonas sucias** (por ejemplo, donde se reciben los productos de los proveedores; la zona de la heladera/cámara donde se encuentran las verduras y frutas sin lavar).
- 7) Usar **recipientes, envases y/o utensilios distintos para distintos alimentos**, por ejemplo tablas de picar diferentes para alimentos crudos y cocidos; recipientes diferentes para los alimentos menos frescos.
- 8) Los **recipientes para residuos deben poseer tapa, ser lavables** y su vaciado debe realizarse por lo menos una vez al día.
- 9) Se debe **controlar el uso de trapos y repasadores**, sustituyéndolos por toallas descartables en las zonas de manipulación de alimentos listos para su consumo.
- 10) Los alimentos deben elaborarse siguiendo una **marcha hacia adelante**, de forma que no se crucen los caminos que siguen las personas o los propios alimentos.