

AGENCIA DE SERVICIOS DE SALUBRIDAD - CONDADO DE SANTA CRUZ
SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL
701 OCEAN ST., CUARTO #312, SANTA CRUZ, CA 95060 (831) 454-2022

LA CONTAMINACION CRUZADA

INTRODUCCION

Cruzar la contaminación de comida es un factor común en la causa de enfermedades de comida. La comida se puede contaminar con micro-organismos (bacteria y virus) de muchos diferentes orígenes durante la preparación y el proceso de almacenamiento. La prevención de la contaminación cruzada es un paso que ayuda eliminar enfermedades de comida.

QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA

Cruzar la contaminación es la contaminación de un producto de comida con otro producto de otro origen. Hay tres mayores maneras en las cuales puede ocurrir la contaminación cruzada:

- De comida a comida
- De la gente a la comida
- Del equipo a la comida

DE COMIDA A COMIDA

La comida se puede contaminar con bacterias de otras comidas. Este tipo de contaminación cruzada es especialmente peligrosa si las comidas crudas llegan a tocar las comidas cocidas. Aquí hay algunos ejemplos de la contaminación cruzada de comida a comida:

- En un refrigerador, el escurrimiento de carne de carne cruda almacenada en la tabla de arriba puede caer sobre vegetales cocidos puestos sobre la tabla de abajo.
- Pollo crudo puesto sobre la parrilla que toque un bistec que se esté cocinando.

DE LA GENTE A LA COMIDA

La gente también puede ser una fuente de origen en la contaminación cruzada de comida. Estos son algunos ejemplos:

- Trabajar con la comida después de ir al escusado sin lavarse las manos debidamente.
- Tocando carnes crudas y después preparar vegetales sin lavarse las manos al cambiar de tareas.
- Utilizando el mismo delantar para limpiarse las manos mientras que haya trabajado con diferentes comidas, o limpiando un mostrador con una toalla que después utiliza para secarse las manos.

DEL EQUIPO A LA COMIDA

La contaminación también se puede transferir del equipo y utensilios de la cocina a la comida. Este tipo de contaminación ocurre porque el equipo o utensilios no se limpiaron ni se desinfectaron entre cada uso. Estos son algunos ejemplos:

- Utilizando equipo sucio como rebanadores, destapadores de botes y utensilios para preparar la comida.
- Utilizando una tabla para cortar y el mismo cuchillo cuando esté cortando diferentes tipos de comidas, por ejemplo cuando corte pollo crudo seguido con la preparación de ensalada.
- Almacenando un producto cocinado, como una salsa, dentro de un recipiente no desinfectado que anteriormente almacenaba carne cruda.

COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA

Siga los siguientes pasos para evitar la contaminación cruzada y reduzca peligros para la comida:

- Lávece las manos cada vez que cambie a trabajar con diferentes comidas y después de ir al escusado.
- Lave y desinfecte todo el equipo y utensilios que tengan contacto con la comida.
- Evite tocarce la cara, la piel y el pelo o limpiarse las manos con toallas que utiliza para la limpieza.
- Almacene las comidas debidamente separando comidas lavadas o preparadas de las comidas que no se han lavado o que estén crudas.
- Trate preparar cada tipo de comida a diferentes horas y después limpie y desinfecte las superficies que toquen la comida entre cada tarea.

Para más información sobre la protección de comida, por favor llame al Servicio de Salubridad Ambiental, (831) 454-2022. _____