

Inocuidad Alimentaria para la Generación de la Postguerra y Más



Los gérmenes y microorganismos están presentes en toda la cocina; sin embargo, mantener un área de preparación de alimentos limpia y desinfectada y lavarse las manos frecuentemente reducirá su riesgo de contraer una enfermedad causada por alimentos (FBI)

Contaminación Cruzada

La transferencia no intencional de microorganismos de una superficie a otra



¿Cada cuánto limpia estos objetos en su cocina?

- agarradores y perillas de los gabinetes
- agarradores y perillas del refrigerador y la estufa
- calculadora del microondas
- dispensador de jabón
- manilleta del grifo

Estas superficies pueden contaminarse fácilmente y deben lavarse frecuentemente

Limpieza de la Cocina

Todas las superficies que entran en contacto con alimentos (mostradores, tablas para cortar y utensilios) deben lavarse en agua caliente con jabón y enjuagarse bien antes y después de preparar alimentos. Además, las superficies deben limpiarse entre tipos diferentes de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.



Otras Cosas a Considerar:



Limpie las superficies de la cocina con toallas de papel desechables



Designe tablas para cortar para un uso específico—

- rojo = carnes
- verde = verduras



Desinfecte las tablas de cortar frecuentemente



Reemplace las tablas de cortar que ha usado bastante—tablas con grietas albergan a las bacterias

Consejos de Limpieza¹:

Refrigerador o Congelador:

- ➔ Limpie los derrames en cuanto ocurran
- ➔ Limpie a fondo (retire estantes y recipientes) cada tres meses
- ➔ Descongele el hielo acumulado cuando sea necesario

Microondas y Horno:

- ➔ Cuando sea necesario; especialmente si algo se chorrea al hervir o se derrama

Paños y Toallas para Platos:

- ➔ Cambie a diario o use desechables
- ➔ Lávelos con agua caliente

Estropajos y esponjas:

- ➔ A diario y reemplace frecuentemente - lave en el lavaplatos o permita que se remojen en una solución desinfectante

Solución Desinfectante Casera²

Agregue 1 cucharada de cloro a un galón de agua

Fuente: ¹Depto.de Agricultura de los EU, Sea Seguro con los Alimentos

