

# Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

## Previnendo la contaminación durante la preparación de los alimentos

### INTRODUCCIÓN

La contaminación cruzada es la transferencia de bacterias o virus desde las manos hacia los alimentos, de un alimento a otro, o del equipo o las superficies de contacto hacia los alimentos. La contaminación química, o peligros químico, es cuando los químicos entran en contacto con los alimentos por equivocación. El contacto cruzado ocurre cuando un alérgeno es transferido accidentalmente desde un alimento que contiene un alérgeno hacia otro alimento o a una superficie que no contiene el alérgeno. Todos los tres - contaminación cruzada, contaminación/peligro químico, y el contacto cruzado - son tipos de contaminación que pueden ocurrir en una escuela. Los empleados de nutrición escolar pueden minimizar o eliminar la contaminación siguiendo los Procedimientos operativos estándar en su programa de seguridad de alimentos escolares.

### AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

Una de las causas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos es la contaminación cruzada. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando 1) un empleado enfermo maneja los alimentos, 2) un alimento crudo contamina un alimento listo para consumo, 3) las superficies que entren en contacto con alimentos no son limpiadas y desinfectadas apropiadamente y entran en contacto con alimentos listos para consumo, o 4) el equipo es utilizado en varios alimentos sin limpiar y desinfectar entre la preparación de los alimentos. La contaminación química puede ocurrir si los químicos son manejados inapropiadamente o si no se siguen las instrucciones del fabricante. El contacto cruzado puede ocurrir si no se siguen la limpieza y los procedimientos de manejo de alimentos apropiados mientras se preparan alimentos libres de alérgenos.

### APLICACIÓN

Hay muchas prácticas en los Procedimientos de operación estándar que los empleados de nutrición escolar pueden seguir para minimizar o eliminar la contaminación.

#### Contaminación cruzada de las manos a los alimentos

- Lávese las manos cada vez que sea necesario, frecuentemente y apropiadamente.
- Lávese las manos antes de ponerse guantes desechables y cámbiese los guantes frecuentemente.
- Use guantes cuando maneje alimentos listos para consumo.
- Cúbrase las cortadas, llagas y lesiones con un vendaje limpio y un guante desechable.
- Mantenga sus uñas cortas, sin barniz y limpias.
- No use joyas, excepto un anillo liso como una argolla de matrimonio.
- No permita que trabajen los empleados que estén enfermos.





## Previniendo la contaminación durante la preparación de los alimentos cont.

### Contaminación cruzada de un alimento a otro

- Separe los alimentos crudos de origen animal de los alimentos listos para consumo durante la recepción, almacenamiento y preparación.
- Separe uno de los otros, los diferentes tipos de alimentos crudos de origen animal, tales como huevos, pescado, carne roja y pollo/aves, excepto cuando estén combinados en las recetas.
- Separe las frutas y vegetales sin lavar de las frutas y vegetales ya lavados y de otros alimentos listos para consumo.
- Coloque los alimentos en contenedores o paquetes cubiertos, excepto durante el proceso de enfriamiento. Almacene en el refrigerador o enfriador.

### Contaminación cruzada de equipos y superficies que entren en contacto con alimentos

- Use únicamente equipo y utensilios secos, limpios y desinfectados para la preparación de los alimentos.
- Limpie y desinfecte las mesas de trabajo, el equipo, y las tablas de cortar después de cada uso y antes de comenzar una nueva tarea. Por ejemplo, después de rebanar el jamón, el rebanador debe ser limpiado y desinfectado antes de rebanar pavo.
- Limpie y desinfecte las superficies que son manejadas frecuentemente, tales como las manijas del refrigerador y el congelador.
- Mantenga una cubeta limpia de solución limpiadora y una cubeta limpia de solución desinfecte en el área de trabajo de modo que la limpieza y la desinfección puedan realizarse fácilmente.

### Contaminación/peligro de químicos

- Almacene los químicos lejos de los alimentos. Mantenga los químicos en un área de almacenamiento cerrada con llave a donde sólo puedan acceder los empleados con autorización.
- Use las Fichas de datos de seguridad (SDS), proporcionadas por el fabricante para asegurar que los químicos son almacenados y utilizados apropiadamente.
- Verifique la concentración de la solución desinfectante con un kit de pruebas de desinfectantes para asegurarse de que está a los niveles apropiados para desinfectar.
- Almacene los químicos en su envase original, nunca en recipientes que alguna vez almacenaron alimentos.
- Enseñe a los empleados cómo usar los químicos.



## Previniendo la contaminación durante la preparación de los alimentos cont.

### Contacto cruzado

- Use utensilios y equipo, etc. codificado por color, o designe equipo y utensilios para alimentos libres de alérgenos.
- Aísle los ingredientes que son libres de alérgenos en el almacenamiento y la preparación.
- Prepare primero los alimentos libres de alérgenos, envuélvalos y etiquételos (con nombre, código de color, o etiquetas), y colóquelos en la repisa de almacenamiento superior hasta que sean utilizados.
- Siga los procedimientos apropiados de lavado de manos, y lávese las manos entre el manejo de alimentos libres de alérgenos y alimentos que contengan alérgenos.
- Limpie y desinfecte apropiadamente todos los utensilios, equipo y superficies antes de preparar alimentos libres de alérgenos.

**Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.**

### Referencias

Departamento de salud y servicios humanos de los EE.UU., Administración de Medicamentos y Alimentos. (2013). *Código de alimentos*. College Park, MD: Autor.  
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *HACCP-based standard operating procedures*. University, MS: Autor.  
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2014). *Managing Food Allergies in School Nutrition Programs*. University, MS: Autor.  
U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, & Institute of Child Nutrition. (2016). *Seguridad de alimentos en las escuelas*. University, MS: Autor.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2016, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:

Institute of Child Nutrition. (2016). *Previniendo la contaminación durante la preparación de los alimentos*. University, MS: Autor.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con [helpdesk@theicn.org](mailto:helpdesk@theicn.org).

02/2016