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.

Consejos de Limpieza[1]:

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

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

Solución Desinfectante Casera[2]

Agregue 1 cucharada de cloro a un galón de agua

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