



Septiembre 2008  
Volumen 6, Número 7

# El Reporte de Everclean

## Cómo manejar las carnes, aves y mariscos crudos

### Artículos de Interés Especial:

- Cómo manejar las carnes, aves y mariscos crudos
- Diez reglas de seguridad en los alimentos para su restaurante
- Tablas para cortar

¿Sabía usted que el manejo incorrecto de las carnes, aves y mariscos crudos puede establecer las condiciones para la contaminación cruzada? Las bacterias presentes en algunos alimentos con contenido alto de proteínas, especialmente de origen animal, pueden ser dispersadas sin darse cuenta a otros alimentos almacenados y por todo el establecimiento. Usted puede prevenir cualquier contaminación cruzada al separar las carnes, aves y mariscos crudos de los otros alimentos en su cámara fría o congeladora. Para impedir que los líquidos de las carnes, aves o mariscos crudos goteen sobre otros alimentos, coloque estos alimentos en recipientes cubiertos. Es de importancia especial almacenar estos tipos de productos crudos de manera separada y abajo de alimentos listos para consumirse. Una vez que haya sacado estos mismos alimentos para su preparación, mantenga dicha separación.

Utilice tablas para cortar individuales para las carnes, aves, mariscos y productos vegetales. Si usted no tiene tablas para cortar individuales, asegúrese de lavar la tabla de cortar antes de utilizarla para otro tipo de alimento. Lávese siempre sus manos frecuentemente durante y después de trabajar con estos alimentos. Recuerde de lavar, enjuagar y desinfectar las tablas de cortar, los platos y los utensilios después de tener contacto con carnes, aves, mariscos, huevos y productos vegetales frescos no lavados. Nunca utilice utensilios en alimentos cocinados o listos para consumirse que hayan estado previamente en contacto con carnes, aves o mariscos crudos; las bacterias de los alimentos crudos pueden contaminar los alimentos cocinados o listos para consumirse. Si usted sigue estas directrices, usted puede contribuir en gran medida a controlar las bacterias que pueden causar intoxicaciones por alimentos.

## Diez reglas de seguridad en los alimentos para su restaurante

Como profesionales en un establecimiento de servicio de alimentos, debemos pensar en los conceptos totalmente básicos de seguridad en los alimentos que todo miembro del equipo debe aspirar a aprender. Los primeros tres aplican a todos los que sirven alimentos, desde una bolsa de palomitas o rositas de maíz hasta una comida completa. Como jefes o gerentes de cocina, si "ponemos el ejemplo" al equipo de trabajo al repetir de manera visible las buenas prácticas de seguridad en los alimentos, les ayudará a hacerles entender lo importante que es esto para el éxito de su establecimiento. Para ello:

1. Capacite a cada empleado sobre la manera correcta de lavarse las manos; monitoree el lavado de manos y utilice el refuerzo positivo.
2. Maneje sus alimentos con cuidado. Limite o envíe a casa a los miembros del equipo que están enfermos, para que ellos no manejen los alimentos. Obligue una estricta higiene personal de todos sus empleados.
3. Haga cumplir la regla de "no contacto de manos desnudas con alimentos listos para consumirse" y capacite a todo su personal sobre lo que esto significa exactamente. En los estados donde se permite el contacto de las manos desnudas con los alimentos, haga cumplir las reglas de la empresa y vuelva a leer las reglas 1 y 2.
4. Identifique todos los alimentos potencialmente peligrosos en su menú y manténgalos tan fríos como sea posible durante su almacenamiento y preparación.
5. Obtenga sus suministros de alimentos de fuentes aprobadas con buena reputación.
6. Capacite a todos los miembros de su equipo en el uso correcto de los termómetros.
7. Evite la contaminación cruzada de alimentos crudos y de alimentos listos para consumirse, con las manos, los utensilios y el equipo.
8. Cocine y procese con calor los alimentos a temperaturas superiores a las mínimas recomendadas.
9. Enfríe los alimentos calientes a temperaturas inferiores a los 41°F.
10. Recaliente los alimentos rápidamente hasta los 165° F y (mantenga durante 15 segundos).

## Tablas para cortar

El mantenimiento de la condición y desinfección correctas de las tablas para cortar es un paso clave para entregar alimentos seguros y saludables a nuestros comensales.

Las tablas para cortar deben ser lavadas, desinfectadas y deben verse limpias antes de utilizarse. No deben utilizarse las tablas de cortar con rajaduras o muescas profundas (las bacterias pueden desarrollarse en estas rajaduras y contaminar el producto). Todas las tablas para cortar deben tener el sello de aprobación de la NSF. Los tapetes o esteras para tablas de cortar son el único tipo de tapete o estera que se debe colocar bajo las tablas de cortar para prevenir que se resbalen.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a [info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com).

### Everclean Services

Teléfono:  
(877) 532-5326  
(818) 874-1290

Fax:  
(818) 865-0465

Correo Electrónico:  
[info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com)