Machine Translated by Google

CLEAN

Partnership for Food Safety Education

Lavarse las manos con agua y jabón

superficies limpias

enjuague productos

Lávese las manos y las superficies con frecuencia

Las bacterias transmitidas por los alimentos no se pueden ver, probar ni oler. Estos microorganismos pueden enfermarlo si los ingiere, y se propagan a través del contacto con tablas de cortar, utensilios, encimeras y alimentos, así que ¡listo, listo, LIMPIO!

¡Lávate las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos!

¿Cómo?

• Mójese las manos con agua corriente tibia y aplique jabón. • Frótese las manos para hacer espuma y frótelas bien. Asegúrate de frotarte el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas. • Continúe frotándose las manos durante al menos 20 segundos, aproximadamente el tiempo que se tarda en cantar dos veces la canción "Feliz cumpleaños". • Enjuáguese bien las manos con agua corriente. • Séquese las manos con un paño limpio o una toalla de papel.

¿Cuando?

• Antes de comer alimentos • Antes, durante y después de preparar alimentos • Antes y después de tratar un corte o herida • Antes y después de cuidar a alguien que está enfermo • Después de manipular huevos crudos o carne cruda, aves o mariscos (o sus jugos) • Después de sonarse la nariz, toser o estornudar • Después de tocar un animal o desechos animales • Después de tocar basura • Después de ir al baño

¿SABÍAS?

En un estudio reciente, el 65 por ciento de los consumidores no se lavaron las manos antes de comenzar a preparar la comida.

Bruhn, C. (2014). Preparación del pollo en el hogar: un estudio observacional. Tendencias de protección alimentaria, 34, 318-330.

Asociación para la Educación en Seguridad Alimentaria

Desarrollamos y promovemos programas educativos efectivos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores.

WWW.FIGHTBAC.ORG

facebook.com/FightBAC

twitter.com/FightBAC

Machine Translated by Google

CLEAN

Partnership for Food Safety Education

superficies limpias

Mantenga su escena limpia

Las bacterias que pueden causar enfermedades pueden sobrevivir en muchos lugares alrededor de su cocina. Mantenga limpias las encimeras y otras superficies de la cocina para evitar la contaminación cruzada.

- LIMPIE LAS SUPERFICIES con agua caliente y jabón para eliminar la suciedad y escombros. Haga esto después de preparar cada alimento y antes de pasar al próximo alimento.
- Mantenga su refrigerador limpio también: limpie los derrames de inmediato y limpie regularmente el interior con agua caliente y jabón líquido. Seque con toallas de papel.
- Después de la limpieza, puede DESINFECTAR LAS SUPERFICIES como Precaución para matar gérmenes. Use una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume y 1 galón de agua. Aplicar a las superficies y dejar reposar durante varios minutos. Seque al aire o seque con toallas de papel limpias.

Lave sus tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento y antes de pasar al siguiente alimento.

enjuague productos

Enjuague las frutas y verduras frescas con agua corriente justo antes de comerlas, incluso si planea cortarlas o pelarlas, porque las bacterias pueden propagarse desde el exterior hacia el interior durante el corte o el pelado. • Las frutas y verduras de piel firme deben frotarse a mano o frotarse con un cepillo limpio mientras se enjuagan con agua corriente. • Las frutas y verduras envasadas etiquetadas como "listas para comer", "lavadas" o "triplemente lavadas" no deben lavarse. Hacerlo puede aumentar el riesgo de contaminación cruzada.

- Seque las frutas y verduras con un paño limpio o una toalla de papel. • No use jabón o lejía para lavar los productos. Estos productos no están destinados al consumo.
- Para obtener más información, consulte nuestra hoja ProduceProfact en fightbac.org.

¡LAS CUATRO MANERAS DE LUCHAR BAC! CLEAN SEPARATE COOK CHILL