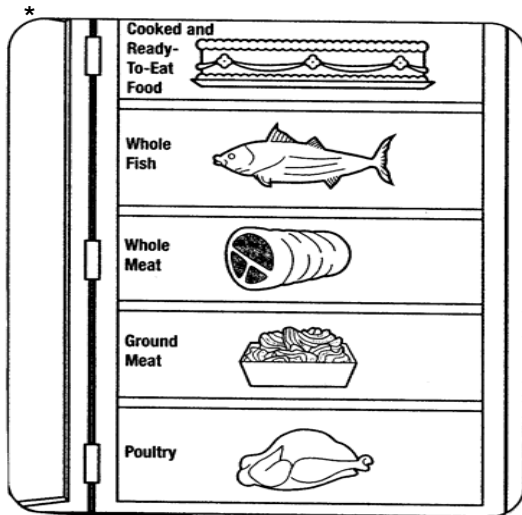


## Adecuado almacenamiento de los alimentos según su origen y estado de cocinado



\* SERV SAFE  
SECOND EDITION



Los huevos crudos deberían siempre de ser almacenados debajo de todos aquellos alimentos listos para ser consumidos.

788 E Woodoak Ln (5380 S) #110  
Murray, UT 84107

(801) 313-6620 [www.slvhealth.org](http://www.slvhealth.org)



En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completó un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son:

1. Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
  2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos
  3. Separación de los alimentos crudos para evitar la contaminación de los listos para ser consumidos.
  4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/químicos.
  5. Comer, beber y fumar en la cocina.
  6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
  7. Cuando han de lavarse las manos.
- Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre "El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos".

Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.



## Formas correctas e incorrectas de almacenar los alimentos



**BUREAU OF  
FOOD PROTECTION**

788 E. Woodoak Lane (5380 S) #111

Murray, Utah 84107

Phone: 313-6620

Fax: 313-6609

[www.slvhealth.org](http://www.slvhealth.org)

## Separación y clasificación

### El almacenamiento de los alimentos

Un correcto almacenamiento de la comida es importante para evitar la contaminación, descomposición y el crecimiento de organismos patógenos que puedan causar enfermedades de origen alimenticio.



#### **Almacene la comida:**

- En un lugar limpio y seco.
- En lugares protegidos de cualquier tipo de contaminación.
- Al menos seis pulgadas (15cm) del suelo.
- En el contenedor original o en un contenedor aprobado.



#### **Nunca almacene la comida:**

- Cerca de productos químicos.
- En recipientes que no sean aprobados para contener comida.

La separación de alimentos de origen animal y vegetales crudos de aquellos alimentos listos para ser consumidos es importante para prevenir la contaminación cruzada y con ella las enfermedades de origen alimenticio.

#### **Es correcto:**

- Lavarse las manos después de manipular alimentos de origen animal en estado crudo.
- Limpiar y desinfectar todas aquellas superficies que puedan entrar en contacto con comida.
- Mantener las frutas y verduras que no hayan sido consumidas lejos de los alimentos listos para ser consumidos.
- Almacenar carnes, aves, pescados y huevos debajo de todo alimento ya preparado y/o listo para ser consumido.
- Almacenar la comida dañada apartada del resto y del equipo.

#### **No es correcto:**

- Permitir que los alimentos crudos pueda tocar o gotear fluidos encima de aquellos alimentos ya cocinados y/o listos para ser consumidos.
- Utilizar con los alimentos listos para ser consumidos la misma tabla de cortado, platos, utensilios y/o cuchillos que hayan sido usados con alimentos crudos.

## Envasado

Un envasado correcto y en buen estado nos ayudará a prevenir que patógenos, polvo, suciedad y/o químicos presentes en el exterior de los contenedores de comida puedan tener acceso a ella.

#### **Es correcto:**

- Limpiar la suciedad visible de todo cualquier recipiente hermético de comida antes de abrirlo.
- Proteger de cortes e incisiones los recipientes de comida que hayan sido recibidos en un paquete cuando este vaya a ser abierto.
- Mantenga cerrados herméticamente los alimentos crudos almacenados.

#### **Es incorrecto:**

El uso de latas de conserva y botes de conserva que se encuentren agrietados o hayan perdido el cierre hermético de la rosca.



## En resumen

El correcto almacenamiento, separación, clasificación y envasado son pasos importantes a seguir a la hora de proteger los alimentos y prevenir las enfermedades de origen alimenticio.