

**HEALTH SERVICES AGENCY - COUNTY OF SANTA CRUZ
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
701 OCEAN ST., ROOM 312, SANTA CRUZ, CA 95060 (831) 454-2022**

PREVENTING CROSS CONTAMINATION

INTRODUCTION

Cross contamination of food is a common factor in the cause of food borne illness. Foods can become contaminated by microorganisms (bacteria and viruses) from many different sources during the food preparation and storage process. Preventing cross contamination is one step to help eliminate food borne illness.

WHAT IS CROSS CONTAMINATION

Cross contamination is the contamination of a food product from another source. There are three main ways cross contamination can occur:

- Food to food
- People to food
- Equipment to food

FOOD TO FOOD

Food can become contaminated by bacteria from other foods. This type of cross contamination is especially dangerous if raw foods come into contact with cooked foods. Here are some examples of food to food cross contamination:

- In a refrigerator, meat drippings from raw meat stored on a top shelf might drip onto cooked vegetables placed on a lower shelf.
- Raw chicken placed on a grill touching a steak that is being cooked.

PEOPLE TO FOOD

People can also be a source of cross contamination to foods. Some examples are:

- Handling foods after using the toilet without properly washing your hands.
- Touching raw meats and then preparing vegetables without washing hands between tasks.
- Using an apron to wipe your hands between handling different foods, or wiping a counter with a towel and then using it to dry your hands.

EQUIPMENT TO FOOD

Contamination can also be passed from kitchen equipment and utensils to food. This type of contamination occurs because the equipment or utensils were not properly cleaned and sanitized between each use. Some examples are:

- Using unclean equipment such as slicers, can openers and utensils to prepare food.
- Using a cutting board and the same knife when cutting different types of foods, such as cutting raw chicken followed by salad preparation.
- Storing a cooked product, such as a sauce, in an unsanitized container that previously stored raw meat.

PREVENTING CROSS CONTAMINATION

Follow these steps to prevent cross contamination and reduce hazards to food:

- Wash your hands between handling different foods or after using the toilet.
- Wash and sanitize all equipment and utensils that come in contact with food.
- Avoid touching your face, skin and hair or wiping your hands on cleaning cloths.
- Store foods properly by separating washed or prepared foods from unwashed or raw foods.
- Try preparing each type of food at different times and then clean and sanitize food contact surfaces between each task.

For further information about food protection, please contact the Environmental Health Service, (831) 454-2022.

AGENCIA DE SERVICIOS DE SALUBRIDAD - CONDADO DE SANTA CRUZ
SERVICIOS DE SALUBRIDAD AMBIENTAL
701 OCEAN ST., CUARTO #312, SANTA CRUZ, CA 95060 (831) 454-2022

COMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

INTRODUCCION

Cruzar la contaminación de comida es un factor común en la causa de enfermedades de comida. La comida se puede contaminar con micro-organismos (bacteria y virus) de muchos diferentes orígenes durante la preparación y el proceso de almacenamiento. La prevención de la contaminación cruzada es un paso que ayuda eliminar enfermedades de comida.

QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA

Cruzar la contaminación es la contaminación de un producto de comida con otro producto de otro origen. Hay tres

mayores maneras en las cuales puede ocurrir la contaminación cruzada:

- De comida a comida
- De la gente a la comida
- Del equipo a la comida

DE COMIDA A COMIDA

La comida se puede contaminar con bacterias de otras comidas. Este tipo de contaminación cruzada es especialmente peligrosa si las comidas crudas llegan a tocar las comidas cocidas. Aquí hay algunos ejemplos de la contaminación cruzada de comida a comida:

- En un refrigerador, el escurrimiento de carne de carne cruda almacenada en la tabla de arriba puede caer sobre vegetales cocidos puestos sobre la tabla de abajo.
- Pollo crudo puesto sobre la parrilla que toque un bistec que se esté cocinando.

DE LA GENTE A LA COMIDA

La gente también puede ser una fuente de origen en la contaminación cruzada de comida. Estos son algunos ejemplos:

- Trabajar con la comida después de ir al escusado sin lavarse las manos debidamente.
- Tocando carnes crudas y después preparar vegetales sin lavarse las manos al cambiar de tareas.
- Utilizando el mismo delantar para limpiarse las manos mientras que haya trabajado con diferentes comidas, o limpiando un mostrador con una toalla que después utiliza para secarse las manos.

DEL EQUIPO A LA COMIDA

La contaminación también se puede transferir del equipo y utensilios de la cocina a la comida. Este tipo de contaminación ocurre porque el equipo o utensilios no se limpiaron ni se desinfectaron entre cada uso. Estos son algunos ejemplos:

- Utilizando equipo sucio como rebanadores, destapadores de botes y utensilios para preparar la comida.
- Utilizando una tabla para cortar y el mismo cuchillo cuando esté cortando diferentes tipos de comidas, por ejemplo cuando corte pollo crudo seguido con la preparación de ensalada.
- Almacenando un producto cocinado, como una salsa, dentro de un recipiente no desinfectado que anteriormente almacenaba carne cruda.

COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA

Siga los siguientes pasos para evitar la contaminación cruzada y reduzca peligros para la comida:

- Lávece las manos cada vez que cambie a trabajar con diferentes comidas y después de ir al escusado.
- Lave y desinfecte todo el equipo y utensilios que tengan contacto con la comida.
- Evite tocarce la cara, la piel y el pelo o limpiarse las manos con toallas que utiliza para la limpieza.
- Almacene las comidas debidamente separando comidas lavadas o preparadas de las comidas que no se han lavado o que estén crudas.
- Trate preparar cada tipo de comida a diferentes horas y después limpie y desinfecte las superficies que toquen la comida entre cada tarea.

Para más información sobre la protección de comida, por favor llame al Servicio de Salubridad Ambiental, (831) 454-2022.