



Preventing Cross-Contamination

Cross-contamination happens when bacteria from raw foods – such as raw meat juices and blood – gets onto other foods, which can cause serious illness. In addition to washing hands, using effective sanitizer and separating raw meats in preparation and storage can help prevent cross-contamination.

Sanitizer Washington State Retail Food Code 04565



Sanitizers are chemicals used with wiping cloths or in mechanical dishwashers to kill germs. Sanitizers must be mixed by following the directions on the label.

The most common sanitizer used in food establishments is a bleach solution made by mixing 1 tablespoon unscented bleach with 1 gallon of cool water. Other acceptable sanitizing chemicals include iodine and quaternary ammonium compound solutions. Use test strips to make sure the sanitizer is not too strong or too weak, and change sanitizer frequently – dirty or greasy sanitizer is less effective.

In-use cloths should be stored in clean sanitizer solution. Different cloths should be used for food and nonfood-contact areas. Ensure that cloths used to clean up after raw meat are not used for other food-contact areas. Rinsing dirty wiping cloths before putting them into sanitizer helps to maintain the solution's effectiveness.

ACTION ITEM → What's in your bucket? Use test strips to check the concentration of sanitizer in your buckets and mechanical dishwasher.

Separation of Species Washington State Retail Food Code 03306(1)(a-b)

Raw meat, poultry, seafood, and eggs can spread germs to ready-to-eat foods. It is important to keep these foods separate. During food preparation, keep raw meat-contact surfaces, such as cutting boards and plates, away from ready-to-eat food or foods with a lower cooking temperature.

When storing raw meats in a refrigerator, it is important to keep foods with a higher cooking temperature at the bottom. This way, if any juices or blood drip to lower levels, the food will be heated sufficiently to kill any germs and bacteria present. The image to the right includes cooking temperatures for different types of raw foods and a diagram for safe storage.



ACTION ITEM → Regularly examine food preparation and food storage areas to ensure raw meats are separated by species and kept away from ready-to-eat foods.



Prevención de la contaminación cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando las bacterias de los alimentos crudos, como los jugos de carne cruda y la sangre, llegan a otros alimentos, lo que puede causar enfermedades graves. Además de lavarse las manos, usar un desinfectante eficaz y separar las carnes crudas en la preparación y el almacenamiento puede ayudar a prevenir la contaminación cruzada.

Desinfectante Washington State Retail Food Code 04565

Los desinfectantes son productos químicos que se utilizan con paños de limpieza o en lavavajillas mecánicos para matar los gérmenes. Los desinfectantes deben mezclarse siguiendo las instrucciones de la etiqueta.

El desinfectante más común que se usa en los establecimientos de alimentos es una solución de cloro hecha mezclando 1 cucharada de cloro sin perfume con 1 galón de agua fría. Otros productos químicos desinfectantes aceptables incluyen el yodo y las soluciones de compuestos de amonio cuaternario. Use tiras reactivas para asegurarse de que el desinfectante no sea demasiado fuerte o débil, y cambie el desinfectante con frecuencia; el desinfectante sucio o grasoso es menos efectivo.



Los paños en uso deben almacenarse en una solución desinfectante limpia. Deben usarse paños diferentes para las áreas de contacto con alimentos y sin alimentos. Asegúrese de que los paños utilizados para limpiar después de la carne cruda no se utilicen para otras áreas de contacto con alimentos. Enjuagar los trapos de limpieza sucios antes de ponerlos en desinfectante ayuda a mantener la eficacia de la solución.

ELEMENTO DE ACCIÓN → *¿Qué hay en tu balde? Use tiras reactivas para verificar la concentración de desinfectante en sus baldes y lavavajillas mecánico.*

Separación de especies Washington State Retail Food Code 03306(1)(a-b)

Las carnes, aves, mariscos y huevos crudos pueden transmitir gérmenes a los alimentos listos para comer. Es importante mantener estos alimentos separados. Durante la preparación de alimentos, mantenga las superficies de contacto con la carne cruda, como tablas de cortar y platos, lejos de alimentos listos para comer o alimentos con una temperatura de cocción más baja.

Al almacenar carnes crudas en el refrigerador, es importante mantener los alimentos con una temperatura de cocción más alta en la parte inferior. De esta manera, si los jugos o la sangre gotean a niveles más bajos, la comida se calentará lo suficiente como para matar los gérmenes y bacterias presentes. La imagen de la derecha incluye las temperaturas de cocción para diferentes tipos de alimentos crudos y un diagrama para un almacenamiento seguro.

<i>Alimentos listos para comer</i>
<i>Cualquier comida que esté caliente mantenida a 135 ° F o más</i>
<i>Huevos, mariscos, cortes enteros de carnes rojas que deben ser calentados a 145 ° F</i>
<i>Molido, inyectado, marinado, o carne ablandada que debe calentarse a 158°F</i>
<i>Aves de corral, relleno elaborado con temperatura controlada</i>
<i>alimentos y platos con alimentos previamente cocidos que debe calentarse a 165 ° F</i>



ELEMENTO DE ACCIÓN → *Examine periódicamente las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos para asegurarse de que las carnes crudas estén separadas por especies y se mantengan alejadas de los alimentos listos para comer.*