

# MANTÉNGASE A SALVO CON SOCIETY

## PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Los Centros para el Control de Enfermedades ([www.CDC.gov/foodsafety](http://www.CDC.gov/foodsafety)) estiman que aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferman, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren de enfermedades transmitidas por los alimentos cada año. Como profesional en la industria de servicios alimentarios, usted tiene la oportunidad de prevenir enfermedades relacionadas con los alimentos y reducir posibles problemas legales al evitar algunos errores comunes de seguridad alimentaria.

### Lista de verificación:

- Los alimentos cocidos solo son seguros después de haber sido cocidos a una temperatura que destruya las bacterias dañinas. Use una tabla confiable de temperaturas mínimas de cocción y un termómetro para alimentos.
- Los gérmenes nocivos pueden multiplicarse rápidamente a temperatura ambiente. Descongele los alimentos de manera segura en el refrigerador, en agua fría o en el microondas, y siempre marine la carne o los mariscos en el refrigerador.
- Las bacterias que causan intoxicación alimentaria no se pueden percibir mediante el sentido del gusto, el olfato o la vista. Probar apenas una pequeña cantidad puede causar enfermedades graves. Consulte el cuadro de tiempos de almacenamiento seguro y asegúrese de fechar, rotar y desechar los alimentos antes de que crezcan las bacterias dañinas.
- Los gérmenes de la carne cruda pueden propagarse fácilmente a la carne cocida. Use platos separados para carnes, aves o mariscos crudos y carnes, aves o mariscos cocidos.
- Lavar carne o aves crudas puede propagar bacterias dañinas a su fregadero, mostradores y otras superficies en su cocina. No lave la carne, las aves ni los huevos.
- Las bacterias peligrosas pueden crecer en alimentos perecederos en un plazo de dos horas a menos que los refrigere. Refrigere los alimentos perecederos en un plazo de dos horas (o de una hora si la temperatura es superior a 32 °C (90 °F)).
- Los gérmenes de sus manos pueden contaminar los alimentos que usted u otros comen. Siempre lávese las manos de la manera correcta, que se define como al menos 20 segundos con agua tibia y jabón.



**LAS BACTERIAS QUE CAUSAN INTOXICACIÓN ALIMENTARIA NO SE PUEDEN PERCIBIR MEDIANTE EL SENTIDO DEL GUSTO, EL OLFATO O LA VISTA. PROBAR APENAS UNA PEQUEÑA CANTIDAD PUEDE CAUSAR ENFERMEDADES GRAVES.**

Un pequeño detalle que puede hacer una gran diferencia.

Servicios de Control de Riesgos, [riskcontrol@societyinsurance.com](mailto:riskcontrol@societyinsurance.com)

150 Camelot Drive, P.O. Box 1029, Fond du Lac, WI 54936-1029, EE.UU.

T. +1.888.576.2438 | [societyinsurance.com](http://societyinsurance.com)

Esta información es de asesoramiento y no debe suponerse que ha detectado todos los actos o condiciones de peligro. Esta información está diseñada para ayudarlo a reconocer posibles problemas de trabajo seguro y no para establecer el cumplimiento de ninguna ley, norma o reglamento.

© 2013 Society Insurance



Small details. Big difference.™

