

Practique los principios básicos del control de seguridad de alimentos para prevenir la intoxicación alimentaria

Consejos de nutrición y bienestar para niños pequeños: Manual del proveedor del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos



Ayude a mantener a los niños saludables preservando los alimentos de manera segura. Los niños pequeños se encuentran particularmente en riesgo de tener intoxicaciones alimentarias debido a que sus cuerpos y sistemas inmunológicos todavía están en desarrollo. Usted puede ayudar a prevenir intoxicaciones alimentarias en los niños bajo su cuidado, siguiendo estos cuatro simples pasos para el control de la seguridad de alimentos.*



- **LIMPIE:** Mantenga limpios los alimentos y todo lo que entre en contacto con estos.
- **SEPRE:** Separe los alimentos en cada paso del manejo de los alimentos, desde la compra hasta la preparación y el servicio.
- **COCINE:** Cocine los alimentos a temperaturas internas adecuadas, usando un termómetro para alimentos.
- **ENFRÍE:** Mantenga los alimentos fuera de la “zona de peligro” entre 40 y 140 °F.

LIMPIE

Todo lo que entre en contacto con los alimentos debe estar limpio, empezando con sus manos.

Desarrolle el hábito de lavarse las manos

- ▶ **Lave sus manos con agua templada y jabón,** restregando todas las partes de las manos, incluyendo debajo de las uñas por, al menos, 20 segundos antes y después de preparar, servir, manejar y comer alimentos. Cuando maneje alimentos, lave sus manos cuando cambie de tarea, como por ejemplo, luego de tocar carne cruda y antes de tocar frutas y vegetales frescos y otros alimentos listos para comer que no requieren ser cocinados (como el pan, el queso o el pollo cocido).
- ▶ **También debe lavarse las manos luego de ir al baño,** cambiar pañales, toser, estornudar, tocar animales, manipular basura o cuidar de alguien que está enfermo o lesionado. Seque las manos con una toalla de papel limpia, y use una toalla de papel para cerrar el grifo y abrir las puertas.
- ▶ **Asista a los niños con el lavado de sus manos** antes de las comidas así también como antes y después de ayudar a preparar los alimentos. Ayude a los niños a lavarse las manos luego de ir al baño.



20 segundos

* Las guías del control de seguridad de alimentos contenidas en esta hoja de consejos están basadas en las recomendaciones encontradas en el sitio web www.foodsafety.gov. Los proveedores deben consultar con su agencia estatal u organización gubernamental para obtener los requerimientos específicos del control de seguridad de alimentos en las comunidades donde prestan servicios.

más consejos de 'limpie' en la página siguiente...



...más consejos de 'limpie'

Mantenga la limpieza

- ▶ **Siempre empiece a preparar las comidas con tablas de cortar, ollas, sartenes, utensilios y encimeras limpios.**
- ▶ **Lave sus tablas de cortar, platos, utensilios y encimeras con agua jabonosa templada luego de preparar cada alimento y antes de empezar con el próximo.** Esto es particularmente importante antes y después de preparar carne cruda, aves, mariscos y huevos.
- ▶ **Use toallas de tela o de papel limpias para limpiar las superficies de la cocina, las encimeras, los fregaderos y las mesas.** Las toallas y esponjas sucias recogen y transmiten bacterias, en lugar de removerlas.
CONSEJO: Para eliminar los gérmenes, coloque las esponjas húmedas en el microondas por 1 minuto a máxima capacidad o a través de un ciclo completo de lavado y secado en el lavaplatos. Use esponjas nuevas con frecuencia.
- ▶ **Luego de lavar y secar, usted puede decidir si desea desinfectar las superficies de preparación de los alimentos con una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin olor por galón de agua.** Rocíe las superficies o remoje las tablas de cortar y los utensilios en la solución de cloro, y deje que las superficies se sequen al aire.
- ▶ **No permita que los libros, las mochilas u otros artículos** sean colocados en las mesas o en los mostradores donde los alimentos serán preparados o servidos. De igual manera, mantenga las mascotas u otros animales fuera de las mesas y encimeras.

Limpie y prepare

- ▶ **Enjuague todas las frutas y los vegetales frescos justo antes de pelarlos, comerlos, cortarlos o cocinarlos.** Bajo agua corriente, frote con firmeza los vegetales y las frutas con sus manos y lávelos minuciosamente con un cepillo limpio para frutas y vegetales para remover la suciedad y los gérmenes. Algunos vegetales, como la lechuga, el apio, y el brócoli, deben desmenuzarse antes de ser lavados para remover la suciedad entre las diversas capas.
- ▶ **Antes de abrir latas de alimentos, lave la parte superior de la lata bajo agua corriente limpia.** Luego, seque la lata con una toalla de tela o de papel.
- ▶ **No lave el pescado, los mariscos, la carne y las aves que estén crudos.** La bacteria en estos jugos crudos puede ser salpicada y transmitida a otros alimentos y superficies. Cocinar los alimentos minuciosamente permite eliminar las bacterias dañinas.



SEPRE

Separe los alimentos que estén listos para comer de aquellos que estén crudos o que puedan contener gérmenes dañinos. Asegúrese de separar los alimentos en cada paso de su manejo. Mantenga las frutas y los vegetales lejos de las carnes, las aves y los mariscos que estén crudos, mientras los compra, almacena o prepara.

Compre y almacene

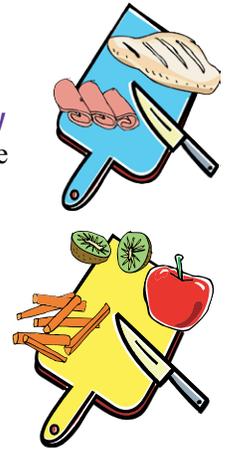
- ▶ **Coloque las carnes, las aves y los mariscos crudos en bolsas de plástico cuando compre alimentos para prevenir que los jugos se filtren o goteen.** Sepárelos de los otros alimentos en su carrito y bolsas de compra.
- ▶ **Almacene las carnes, las aves y los mariscos crudos en un plato, o en un contenedor o bolsa de plástico sellada** en el estante inferior, de modo que los jugos no goteen sobre los otros alimentos.

más consejos sobre cómo 'separar' en la página siguiente...

... más consejos sobre cómo “separar”

Prepare y sirva

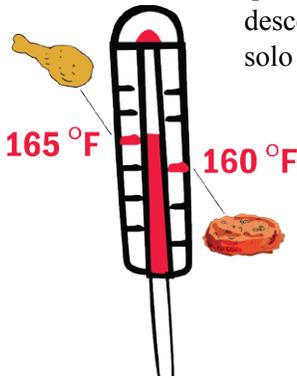
- ▶ **Use una tabla de cortar limpia para las frutas y los vegetales o los alimentos listos para comer y otra para la carne, las aves y los mariscos crudos.** Etiquete las tablas de cortar o use tablas de cortar de diferentes colores para evitar confusión. Siempre lave las tablas de cortar con agua jabonosa templada entre cada uso.
- ▶ **Use platos y utensilios diferentes para los alimentos cocidos y los crudos.** Nunca coloque alimentos cocidos en un plato o en una tabla de cortar sucios donde hubo carne, aves o mariscos crudos o huevos.



COCINE

Los alimentos son cocidos de manera segura cuando el termómetro de alimentos indica que el alimento ha alcanzado una temperatura interna lo suficientemente segura como para eliminar las bacterias dañinas que causan intoxicaciones alimentarias.

- ▶ **Nunca descongele alimentos sobre el mostrador de la cocina o a temperatura ambiente.** Descongele los alimentos en el estante inferior del refrigerador durante la noche. Otra opción es colocar los alimentos que se encuentran empacados o envasados en una bolsa o contenedor sellado bajo agua corriente hasta que estén completamente descongelados. Solo un fino chorro de agua es necesario. Para descongelar rápidamente, use la opción de descongelamiento del horno microondas, pero solo si va a cocinar los alimentos inmediatamente después de ser descongelados.



- ▶ **Use un termómetro de alimentos para verificar las temperaturas y determinar cuándo una carne, pescado, ave o plato con huevos está completamente cocinado.** No determine que un alimento está completamente cocido por su color o textura. Cocine la carne de res molida, de cerdo, ternera o cordero a una temperatura de 160 °F; los platos con huevo a 160 °F; y las aves, los guisados y las sobras a 165 °F. Vea este cuadro para obtener más detalles sobre las temperaturas internas mínimas y la cantidad de tiempo que debe dejar los diferentes alimentos a esa temperatura. <http://www.foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html>

- ▶ **Use un termómetro de alimentos limpio para medir la temperatura interna. Insértelo lo más profundo posible en el alimento para obtener una lectura correcta.** Colóquelo en la parte más gruesa de la carne sin tocar el hueso. Limpie su termómetro de alimentos con agua jabonosa caliente luego de cada uso. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/75d81818-a55e-45ff-8ba7-f3f995aa74f4/SP_Kitchen_Thermometers.pdf?MOD=AJPERES

- ▶ **Cubra los alimentos, y remueva, gire y/o volteé los alimentos periódicamente para que se cocinen de manera uniforme en un horno microondas.** Hacer eso evitará que los alimentos tengan “partes frías”, las cuales pueden contener bacterias. Siempre siga las instrucciones de cocina de los empaques de alimentos, y use utensilios de cocina aptos para el microondas. .

ENFRÍE

Use los termómetros adecuados (alimentos, horno, refrigerador) para asegurar que los alimentos calientes se mantengan calientes, que los alimentos fríos se mantengan fríos, y que los alimentos perecederos no permanezcan en la “zona de peligro”. Preste mucha atención al tiempo y a la temperatura para mantener los alimentos de manera segura.

Tenga cuidado de la “zona de peligro”

- ▶ **La “zona de peligro” es el rango de temperatura entre 40 y 140 °F, en el cual las bacterias se forman rápidamente.**



más consejos sobre cómo ‘enfriar’ en la página siguiente...

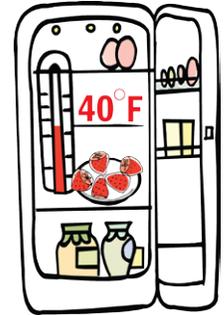


... más consejos sobre cómo “enfriar”

- ▶ **Mantenga los alimentos calientes, calientes (140 °F o por encima), y los alimentos fríos, fríos (40 °F o por debajo)** para minimizar la cantidad de tiempo que los alimentos pasan en la zona de peligro.
- ▶ **Mantenga el refrigerador a una temperatura de 40 °F o por debajo.** Mantenga el congelador en 0 °F o por debajo. Use los termómetros designados para cada localización y verifique las temperaturas regularmente, de acuerdo con las recomendaciones o políticas de su agencia estatal u organización patrocinadora.

Maneje los alimentos cuidadosamente

- ▶ **Nunca deje alimentos perecederos fuera del refrigerador por más de 2 horas.** Si la temperatura se encuentra por encima de 90 °F en el lugar donde los alimentos están fuera del refrigerador (tal como en un picnic o una excursión), los alimentos no deben permanecer fuera por más de 1 hora.
- ▶ **Enfríe los alimentos perecederos prontamente (estos incluyen la carne, las aves, el pescado, los huevos y las sobras).** Refrigere o congele los alimentos perecederos, preparados y las sobras tan pronto sea posible, pero no más de 2 horas luego de ser comprados, preparados o servidos.
- ▶ **Divida las grandes cantidades de sobras cocidas en contenedores llanos para enfriarlos rápidamente en el refrigerador.** Divida los cortes grandes de la carne o los asados en trozos más pequeños antes de refrigerarlos.
- ▶ **Recaliente todas las sobras a una temperatura interna mínima de 165 °F** y deseche los alimentos perecederos que hayan permanecido fuera del refrigerador por más de 2 horas (o 1 hora durante el verano si la temperatura afuera está por encima de 90 °F). Use un termómetro de alimentos para verificar la temperatura interna de los alimentos.



Preguntas frecuentes sobre el control de seguridad de alimentos para los programas de cuidado infantil

P: ¿Qué debo hacer si no saqué la carne o las aves del congelador antes de cocinarlas?

R: Para un descongelamiento rápido, coloque los alimentos en un plato en el horno microondas. Otra opción es colocar los alimentos que están empacados o envasados en una bolsa o contenedor sellados bajo agua corriente hasta que estén completamente descongelados. Solo un fino chorro de agua es necesario. Cocine inmediatamente después de descongelar.

P: ¿Por cuánto tiempo puedo guardar las sobras antes de congelarlas o desecharlas?

R: Verifique con su organización patrocinadora o departamento de salud local para obtener las recomendaciones o prácticas. Aún si los alimentos no lucen ni huelen mal, deseche o congele las sobras en un plazo de 3-4 días. Consulte el cuadro con los tiempos de almacenamiento seguro. <http://www.foodsafety.gov/keep/charts/storage-times.html>

P: Empaqué los almuerzos para una excursión. ¿Cómo puedo mantenerlos seguros durante el viaje?

R: Prepare alimentos cocidos, tales como carnes para sándwiches o pasta para ensaladas, el día antes, de modo que tengan tiempo de enfriarse.

- Congele los sándwiches (remueva la lechuga y el tomate) para mantenerlos fríos por más tiempo.
- Considere empaclar las bebidas en un enfriador diferente. El enfriador de las bebidas puede ser abierto con más frecuencia, de modo que separar los alimentos y las bebidas asegura que los alimentos se mantengan fríos por más tiempo.

más 'preguntas' en la página siguiente...

... más 'preguntas'

- Inmediatamente antes de salir, use un enfriador para guardar los alimentos directamente del refrigerador. Agregue suficiente hielo o paquetes de hidrogel para mantener los alimentos fríos. Las cajitas individuales de jugo pueden ser congeladas parcialmente y servir como una fuente de enfriamiento para los alimentos, pero puede que no se haya descongelado a la hora de comer. Los alimentos y las sobras solo son seguras de comer si el enfriador todavía tiene hielo. Si el hielo o la fuente de enfriamiento se ha derretido o descongelado, deseche los alimentos.
- En el verano, consuma los alimentos al poco tiempo de ser preparados.

P: ¿Cómo puedo seleccionar alimentos seguros y mantenerlos seguros desde la tienda de conveniencia hasta mi programa de cuidado infantil?

R: Existen diversas maneras de elegir alimentos seguros y de mantenerlos seguros hasta que regrese a su programa de cuidado infantil.

- En la tienda, seleccione los alimentos fríos de último
- No compre alimentos que hayan pasado sus fechas de “sell by”, “use by” o cualquier otra fecha de vencimiento.
- Coloque la carne, las aves y los mariscos en bolsas plásticas.
- Separe los alimentos en su carrito de compras.



- Mantenga un enfriador en su carro para transportar los alimentos perecederos, y vaya directamente a su programa de cuidado infantil para colocar los alimentos fríos en el refrigerador rápidamente.
- Siempre refrigere los alimentos perecederos en un plazo de 2 horas, a menos que la temperatura afuera esté en 90 °F o por encima, lo cual disminuye este tiempo a 1 hora.



P: ¿Qué debo hacer si sospecho que un niño bajo mi cuidado tiene una intoxicación alimentaria?

R: Siga las políticas y los procedimientos estandarizados de su agencia estatal u organización patrocinadora para procurar atención médica al niño que se enfermó por cualquier razón, y siga cualquier política local o estatal sobre cómo preparar y presentar un informe sobre una sospecha de intoxicación alimentaria.

- Es importante que preserve por, al menos, 3 días las muestras de todos los alimentos servidos a los niños, así también como los empaques de esos alimentos. De esta manera, se podrá determinar si un alimento causó la intoxicación y cuál fue el alimento. También asegúrese de observar cuáles fueron los síntomas y cuándo empezaron.
- Lea más información sobre las intoxicaciones alimentarias más comunes, sus síntomas y causas.
<http://fightbac.org/about-foodborne-illness/causes-a-symptoms> y <http://www.foodsafety.gov/poisoning/index.html>

P: ¿Cómo puedo obtener más información sobre el control de seguridad de alimentos para el cuidado infantil?

R: Consulte la sección de Recursos adicionales en la página 100 para obtener más información sobre el control de seguridad de alimentos, y las maneras en que puede educar a los niños, y hacer que participen, en el control de la seguridad de alimentos.

Actividades

¿Cómo puedo poner en práctica esta información?

Lea la siguiente historia. Reflexione si se siguieron los cuatro pasos del control de seguridad de alimentos.

La Srta. María empezó a preparar el almuerzo para los niños en el centro ABC Child Care, luego de lavarse las manos y colocarse una redecilla. Había pollo cocinándose en la sartén y un poco más de pollo crudo en la tabla de cortar. Estaba feliz porque el pollo se había descongelado completamente desde la noche anterior luego de dejar el empaque sobre el mostrador de la cocina. La Srta. María decidió preparar una ensalada de frutas. Colocó el pollo crudo en un plato y usó la misma tabla de cortar para rebanar un melón por la mitad. Cortó el melón en trozos pequeños y los colocó en un bol sobre el mostrador. La otra mitad del melón fue colocada en un plato antes de ponerlo en el refrigerador. Ella se percató de que el termómetro del refrigerador se encontraba en 46 °F.

Para entonces, el pollo en la sartén ya estaba bien dorado. La Srta. María cortó un trozo de pollo y notó que la parte interior ya no estaba rosada. “Me parece que ya está listo”, dijo, y colocó las piezas de pollo cocidas en una bandeja. Con sus manos desnudas, tomó el resto del pollo crudo del plato, y lavó el pollo rápidamente en el fregadero, colocando luego los trozos de pollo en la sartén caliente. Luego, regresó al refrigerador y tomó una bolsa de uvas rojas. Se comió algunas de las uvas y luego colocó algunos puñados en el bol con el melón. La Srta.

María tomó una lata de melocotones del estante, abrió la lata usando un abrelatas y colocó los melocotones en el bol de fruta. Mientras colocaba el abrelatas devuelta en la gaveta, dijo: “¡Qué ensalada de frutas tan colorida!”.

La Srta. Anna entró a la cocina luego de jugar con los niños afuera. Se puso un delantal y removió el puré de patatas en el bol. Sacó la cuchara del bol y probó el puré de patatas. Ella dijo: “Esto sabe bien”, y colocó la cuchara nuevamente en el bol. Llamó a los niños para que entraran a almorzar y sirvió el pollo, el puré de patatas y la ensalada de frutas, junto con una rebanada de pan de trigo y un vaso de leche.

Luego del almuerzo, la Srta. María limpió los mostradores y las mesas con una esponja húmeda y limpió sus manos en el delantal. Usó la misma esponja para lavar las tablas de cortar con agua fría. Luego, empezó a guardar las sobras antes de ir a la tienda de conveniencia. La Srta. Anna entró a la cocina cuando terminaba su jornada laboral a las 5:30 p.m. y encontró la ensalada de frutas todavía sobre el mostrador. Colocó el bol en el refrigerador para usarlo al día siguiente. ¡No quería desperdiciar ninguna comida!

► **Subraye los errores de control de seguridad de alimentos de la historia anterior.**

► **Escriba los pasos de acción correctos para cada uno de los errores encontrados.** ¿Qué pudieron haber hecho la Srta. María y la Srta. Anna de manera diferente para velar por la seguridad de los alimentos? (Use otra hoja de papel de ser necesario.)

1 La Srta. María debió descongelar el pollo en el estante inferior del refrigerador desde la noche anterior o usar otro método más seguro para descongelar los alimentos.

2

3

----- Clave de respuestas de la actividad -----

Clave de respuestas de la actividad de la hoja de consejos sobre el Control de seguridad de alimentos

Esta clave de respuestas es para la actividad de la hoja de consejos sobre el Control de seguridad de alimentos en la página 60. Los errores de control de seguridad de alimentos se encuentran subrayados debajo.

La Srta. María empezó a preparar el almuerzo para los niños en el centro ABC Child Care, luego de lavarse las manos y colocarse una redcilla. Había pollo cocinándose en la sartén y un poco más de pollo crudo en la tabla de cortar. Estaba feliz porque **(1)** el pollo se había descongelado completamente desde la noche anterior luego de dejar el empaque sobre el mostrador de la cocina. La Srta. María decidió preparar una ensalada de frutas. Colocó el pollo crudo en un plato y **(2, 3, 4)** usó la misma tabla de cortar para rebanar un melón por la mitad. Cortó el melón en trozos pequeños y los colocó en un bol sobre el mostrador. **(5)** La otra mitad del melón fue colocada en un plato antes de ponerlo en el refrigerador. Ella se percató de que el **(6)** termómetro del refrigerador se encontraba en 46 °F.

Para entonces, el pollo en la sartén ya estaba bien dorado. La Srta. María **(7)** cortó un trozo de pollo y notó que la parte interior ya no estaba rosada. “Me parece que ya está listo”, dijo, y colocó las piezas de pollo cocidas en una bandeja. **(8)** Con sus manos desnudas, tomó el resto del pollo crudo del plato, **(9)** y lavó el pollo rápidamente en el fregadero, colocando luego los trozos de pollo en la sartén caliente. Luego, regresó al refrigerador y tomó una bolsa de uvas rojas. **(10, 11)** Se comió algunas de las uvas y luego colocó algunos puñados en el bol con el melón. La Srta. María **(12, 13)** tomó una lata de melocotones del estante, abrió la lata usando un abrelatas y colocó los melocotones en el bol de fruta. Mientras **(14)** colocaba el abrelatas devuelta en la gaveta, dijo: “¡Qué ensalada de frutas tan colorida!”.

La Srta. Anna entró a la cocina luego de jugar con los niños afuera **(15)** Se puso un delantal y removió el puré de patatas en el bol. Sacó la cuchara del bol y probó el puré de patatas. Ella dijo: “Esto sabe bien”, y **(16, 17)** colocó la cuchara nuevamente en el bol. **(18, 19)** Llamó a los niños para que entraran a almorzar y sirvió el pollo, el puré de patatas y la ensalada de frutas, junto con una rebanada de pan de trigo y un vaso de leche.

Luego del almuerzo, la Srta. María **(20)** limpió los mostradores y las mesas con una esponja húmeda y (21) limpió sus manos en el delantal. **(22)** Usó la misma esponja para (23) lavar las tablas de cortar con agua fría. Luego, empezó a guardar las sobras antes de ir a la tienda de conveniencia. La Srta. Anna entró a la cocina cuando terminaba su jornada laboral a las **(24)** 5:30 p.m. y encontró la ensalada de frutas todavía sobre el mostrador. Colocó el bol en el refrigerador para usarlo al día siguiente. ¡No quería desperdiciar ninguna comida!

Respuestas →



El paso de acción correcto para cada error está escrito debajo. Revise la sección adecuada de la hoja de consejos sobre el Control de seguridad de alimentos en las páginas 55-59 para obtener más detalles sobre la respuesta.

- 1 La Srta. María debe descongelar el pollo en el estante inferior del refrigerador desde la noche anterior, o usar otro método más seguro para descongelar los alimentos. **(Enfríe)**
- 2 La Srta. María y la Srta. Anna siempre deben preparar los alimentos con tablas de cortar, utensilios, platos, bandejas y encimeras, limpios. **(Limpie)**
- 3 La Srta. María debe usar tablas de cortar y cuchillos diferentes cuando maneje pollo crudo o frutas. Use una tabla de cortar y un cuchillo limpios para el pollo crudo, y otra tabla de cortar y cuchillo para cortar el melón. **(Separe)**
- 4 La Srta. María debe lavar el melón antes de cortarlo. **(Limpie).**
- 5 La mitad partida del melón debe ser cubierta antes de colocarla en el refrigerador. **(Enfríe)**
- 6 La temperatura del refrigerador debe estar por debajo de 40 °F. **(Enfríe)**
- 7 La Srta. María debe insertar adecuadamente un termómetro de alimentos limpio en el pillo para verificar que la temperatura interna ha alcanzado 165 °F. **(Cocine)**
- 8 La Srta. María debe lavarse las manos cuando cambie de tareas, tal como después de manejar pollo crudo y antes de tocar una bolsa de uvas. **(Limpie)**
- 9 La Srta. María debe colocar el pollo directamente en la sartén para cocinarlo a la temperatura interna adecuada. **(Limpie)**
- 10 La Srta. María debe lavarse las manos luego de comerse las uvas y antes de preparar la ensalada de frutas. **(Limpie)**
- 11 La Srta. María debe lavar las uvas. **(Limpie)**
- 12 La Srta. María debe lavar y secar la parte superior de la lata de melocotones antes de abrirla. **(Limpie)**
- 13 Vea la respuesta para la #2.
- 14 La Srta. María debe lavar el abrelatas luego de usarlo. **(Limpie)**
- 15 La Srta. Anna debe lavar sus manos luego de jugar con los niños, antes de entrar a la cocina a preparar alimentos, y antes de servir los alimentos a los niños. Se recomienda que la Srta. Anna use una restricción para el cabello (como un sombrero o una redecilla) para evitar que su cabello caiga en los alimentos, los equipos y los utensilios. **(Limpie)**
- 16 La Srta. Anna debe usar una cuchara limpia diferente para probar el puré de patatas. La misma cuchara que está siendo usada para mezclar el puré de patatas no debe ser usada para degustar. **(Limpie y Separe)**
- 17 Vea la respuesta para la #2.
- 18 La Srta. María y la Srta. Anna deben asistir a los niños a lavarse las manos antes de sentarse a almorzar. **(Limpie)**
- 19 Vea la respuesta para la #15.
- 20 La esponja usada para limpiar los mostradores no debe ser usada para lavar la tabla de cortar ni los platos. En lugar de usar una esponja, la Srta. María puede usar toallas limpias de tela o de papel para limpiar los mostradores y las mesas. Si usa una esponja para limpiar, desinféctela luego de cada uso para eliminar los gérmenes. Las esponjas deben ser desinfectadas con frecuencia. **(Limpie)**
- 21 La Srta. María debe lavarse las manos en lugar de limpiarlas en su delantal **(Limpie)**
- 22 Vea la respuesta para la #20.
- 23 La tabla de cortar debe ser lavada con agua jabonosa y caliente, en lugar de agua fría. **(Limpie)**
- 24 La Srta. Anna debe desechar la ensalada de frutas. La ensalada de frutas debió ser colocada en el refrigerador inmediatamente después del almuerzo, o en un plazo de 2 horas luego de ser preparada. **(Enfríe)**

Circule cualquier error sobre el control de seguridad de alimentos que haya omitido.

¿No está seguro de por qué fue un error?

Regrese a la sección con el consejo sobre el control de seguridad de alimentos mencionado al final del error.