



Seguridad de la tabla de cortar

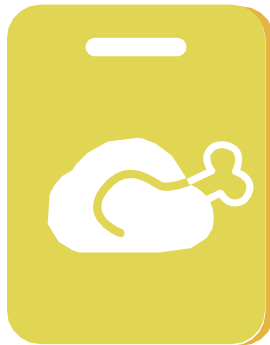
ELIJA

Elija: Elija una tabla de cortar con una superficie dura y lisa como el plástico, el mármol, el vidrio, el bambú o la madera. Asegúrese de que la tabla de cortar no tenga ranuras profundas o marcas de corte donde puedan crecer las bacterias.

SEPARE

Separe: Si es posible, tenga diferentes tablas de cortar para diferentes alimentos. Por ejemplo, una tabla de cortar para las aves de corral, la carne y mariscos crudos y otra para las frutas, verduras y panes crudos.

LIMPIE



Limpie: Limpie y desinfecte después de cada uso y antes de utilizar la tabla de cortar para cortar un nuevo alimento. El USDA recomienda lavar las tablas de cortar con agua caliente y jabón y enjuagarlas con agua limpia. Las tablas de cortar se pueden desinfectar con una mezcla de 1 cucharada de cloro sin aroma y 1 galón de agua. Deje que el cloro y el agua se asienten en la tabla de cortar durante varios minutos. Enjuague y seque al aire o con toallas de papel limpias.

Información adaptada de: Tablas de cortar. 2017. Departamento de Agricultura de estados unidos Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/cutting-boards>

Rev. Abril 2022: Debbie George, Maria Murrietta, Miguel Diaz, Shannon Klisch.



UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA
Agricultura y Recursos Naturales

Programa Maestro de Conservadores de Alimentos de UC



La División de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de California (UC ANR) ofrece igualdad de oportunidades.