



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Tablas de Cortar y la Inocuidad de los Alimentos

¿Cuáles son mejores, tablas de cortar de madera o de plástico? Los consumidores pueden escoger una tabla de cortar de madera, o de una superficie no porosa como de plástico, mármol o de cerámica "Pyrex". Las superficies no porosas son más fáciles de limpiar que la madera.

Evite la propagación de bacterias

La Línea de Información sobre Carnes y Aves dice que los consumidores pueden usar madera o una superficie no porosa para cortar las carnes y aves crudas. Sin embargo, considere usar una tabla de cortar para picar los vegetales frescos y el pan, y otra separada para las carnes, aves, pescados y mariscos crudos. Esto ayuda a prevenir que bacterias en la tabla de cortar usada para las carnes, aves, pescados y mariscos crudos contaminen los alimentos que no requieran cocción.

Limpiar las tablas de cortar

Para mantener limpias las tablas de cortar, la Línea de Información recomienda limpiarlas con agua caliente jabonosa después de cada uso; luego enjuagarlas con agua limpia y airearlas o secarlas con toallas de papel limpias. Las tablas de cortar no porosas de acrílico,

plástico o vidrio y las de madera sólida, se pueden limpiar en el lavaplatos (las tablas laminadas pueden agrietarse o romperse).

Las tablas de cortar de madera o de plástico, pueden desinfectarse con una solución de una cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, por cada un galón de agua. Empape la superficie con la solución blanqueadora y déjelo por varios minutos. Enjuague con agua limpia y déjelo airear o seque con papel toalla limpio.

Reemplace las tablas de cortar

Todas las tablas de cortar de plástico y de madera se desgastan con el tiempo. Una vez las tablas de cortar se gasten excesivamente o desarrollen grietas difíciles de limpiar, estas deben descartarse.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y "charlas" en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



PregunteleKaren.gov