



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

DIVIERTASE Y APRENDA SOBRE SEGURIDAD DE ALIMENTOS PARTE I

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte ofrece esta prueba de conocimientos a la comunidad Hispana, como una forma entretenida de probar sus conocimientos y aprender sobre Seguridad de Alimentos.

Las respuestas correctas se ofrecen al final de la prueba.

1. La temperatura del refrigerador de su casa es:
 - a) 50 F
 - b) 40 F
 - c) No sé. Nunca la he medido

2. Las comidas sobrantes que contienen cualquier tipo de carnes:
 - a) Las enfrió a temperatura ambiente y luego las coloqué en el refrigerador
 - b) Las pongo en el refrigerador inmediatamente después de terminar de servir las.
 - c) Las dejé a temperatura ambiente durante toda la noche

- 3) Si uso la tabla de picar para cortar cualquier tipo de carnes y sé que la voy a utilizar nuevamente para cortar para otros tipos de comidas:
 - a) Terminé de cortar las carnes y continué cortando mis vegetales u otros alimentos
 - b) Terminé de cortar las carnes, limpié la tabla de picar con una toalla y continué picando mis otros alimentos
 - c) Terminé de cortar las carnes y lavé la tabla de picar con agua y jabón
 - d) Terminé de cortar las carnes, lavé la tabla de picar y la desinfecté antes de volverla a usar.

- 4) Limpio mis muebles de cocina sobre los que corto, lavo o cocino alimentos con:
 - a) Agua
 - b) Agua caliente y jabón y luego una solución de cloro
 - c) Agua caliente, jabón y luego algún desinfectante de cocina de venta comercial

- 5) Cuando toco carne cruda de vaca, aves o de pescado:
 - a) Me limpio las manos con una toalla de cocina o con papel toalla
 - b) Enjuago mis manos con agua, ya sea caliente o fría

c) Lavo mis manos con jabón y agua caliente

Respuestas

- 1: **b.** 40 F. Esta temperatura no mata a las bacterias pero les impide multiplicarse.
2. **b.** Las comidas calientes se deben guardar en el refrigerador lo antes posible y nunca dejar pasar más de dos horas a temperatura ambiente. En ese caso es mejor botarla.
3. **d.** Si usa la misma tabla de picar desinfectela primero. La mejor sugerencia es tener 2 tablas de picar diferentes para no confundirlas y, utilizar una de ellas solamente para cortar carnes. La otra para picar vegetales y frutas.
4. **b y c.** Ambos son buenos desinfectantes.
5. **c.** Lávese las manos con agua caliente y jabón por 20 segundos, antes y después de tocar carnes crudas.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: Maria Noriega. 919-733-7366