

No toque alimentos listos para comer (RTE) con las manos descubiertas

No toque alimentos RTE con las manos descubiertas

- Motivo: Para ayudar a prevenir la propagación del norovirus, que es la causa más común de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Formas de evitar el contacto con alimentos listos para consumir con las manos descubiertas:
 - Guantes de un solo uso, pañuelos desechables, espátulas, pinzas, equipo dispensador.
- Nota: Lávese siempre las manos adecuadamente entre cada cambio de guantes.

¿Qué son los alimentos listos para comer (RTE)?

- En general, los alimentos RTE son cualquier alimento que sea comestible sin preparación adicional.
- La mayoría de los alimentos RTE se encuentran en forma de alimentos completamente cocidos.
- Los alimentos listos para consumir también pueden ser alimentos crudos o parcialmente cocidos (es decir, sushi, sashimi, ostras, frutas y verduras lavadas).
- Otras formas de alimentos RTE incluyen: especias, condimentos, azúcares, pan, pasteles, tartas, carnes frías y quesos, algunos productos enlatados (ejotes, maíz, zanahorias, etc.)

Excepciones a la prohibición del contacto con las manos descubiertas: Se permite el contacto con las manos descubiertas al lavar frutas y verduras enteras. (Nota: una vez lavado, se considera RTE y no se requiere contacto con las manos descubiertas). Se permite el contacto con las manos descubiertas en el momento en que se agrega un ingrediente alimentario RTE a un alimento que se cocina para calentar todas las partes a 145 °F o más. Solo asegúrese de que el ingrediente RTE que está manipulando se use solo para cocinar >145F. (Nota: Las temperaturas de cocción pueden ser superiores a 145 °F según los requisitos finales de tiempo/temperatura de cocción de alimentos crudos para animales). Minimice siempre el contacto de las manos descubiertas con alimentos expuestos que no estén en forma RTE (es decir, carnes crudas).