



**Te invitamos
a leer más**

2.19: b)

Los microorganismos pueden trasladarse de los alimentos crudos a los cocinados, por contaminación cruzada (superficie de apoyo, cuchillos, manos...).

Las tablas de corte con el uso suelen tener finas hendiduras donde pueden anidar microorganismos, pues es más difícil que la limpieza y desinfección sea completa.

Para cortar alimentos en crudo (carnes, pescados, verduras...) conviene disponer de una tabla de corte destinada a esta finalidad, y de otra diferente para cortar alimentos cocinados o listos para el consumo (carnes cocinadas, pescados cocinados, verduras cocinadas, embutidos listos para el consumo, etc.), tratando así de evitar contaminaciones cruzadas por la superficie de apoyo.

