31. Higiene de los alimentos

Last update: 2025-06-03

Descripción general

- Los alimentos que no están limpios, cubiertos y bien cocinados pueden contener gérmenes que provoquen enfermedades.

- Es posible que las personas de la comunidad no sepan o no entiendan cómo pueden contaminarse los alimentos o cómo puede propagarse una enfermedad a través de ellos. Es importante explicar la importancia de una buena higiene alimentaria para que las personas puedan protegerse a sí mismas y a sus familias de caer enfermas.

Qué hacer y cómo hacerlo

Promover la preparación segura de los alimentos

- Los alimentos pueden contaminarse con las manos sucias, las moscas, los utensilios sucios o el agua contaminada.
    - Lavarse las manos con agua tratada y jabón antes de cocinar o comer.
    - Utilice agua tratada para cocinar. Lava bien las verduras y frutas con agua tratada y jabón.
    - Lave los utensilios (sartenes, platos, tazas, tenedores, cuchillos, etc.) y limpie las superficies de la cocina con agua tratada y jabón. Utilice una rejilla para secar los platos.

- Los alimentos pueden propagar gérmenes y enfermedades si no están bien cocinados o si están sucios.

- Cocine bien los productos de origen animal, incluidos la carne y los huevos, para eliminar los gérmenes.
- Destruya y deseche cualquier carne, despojos o partes de piel de animales que estén visiblemente afectados por infecciones o parásitos, por ejemplo, presencia de gusanos, quistes o huevos, tubérculos en los pulmones o el hígado, piel de animal infectada, etc. No lave, cocine ni coma ninguno de estos.
- Cubra los alimentos cocinados antes de guardarlos. Recaliéntalos antes de comerlos.
- Consuma los alimentos cocinados calientes.

Fomentar el almacenamiento seguro de los alimentos

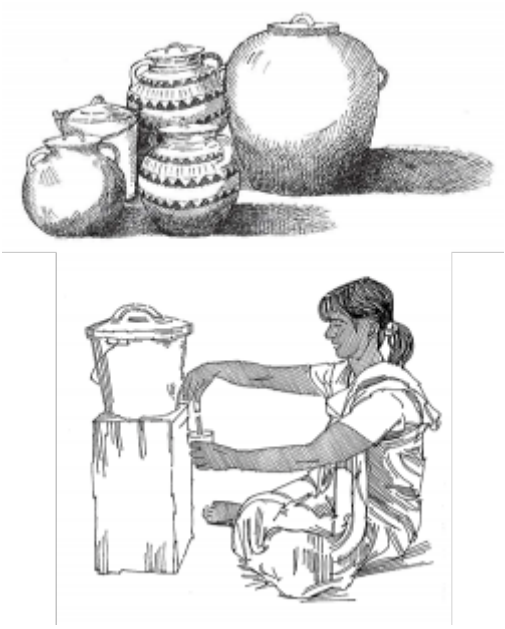
- Los alimentos pueden contaminarse si se almacenan incorrectamente
  - Almacenar los alimentos crudos en recipientes inaccesibles para insectos y animales.
  - Los alimentos cocinados deben almacenarse siempre de forma adecuada, a salvo de los cambios climáticos, y cubiertos para evitar que entren suciedad, moscas, otros insectos y animales. Los alimentos cocinados no deben almacenarse durante largos periodos de tiempo. Una vez cocinados, deben consumirse inmediatamente.

Fomentar la higiene alimentaria entre los vendedores de alimentos del mercado y los puestos de venta

- Animar a utilizar mosquiteras o cuencos invertidos en los platos para evitar el contacto con moscas e insectos
- Utilizar agua clorada para preparar bebidas y hielo
- Las personas que sirven la comida deben lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar y servir los alimentos.
- Los alimentos deben cocinarse bien, especialmente el marisco, y no almacenarse a temperatura ambiente durante periodos prolongados
- No deposite los platos y utensilios en el suelo, utilice una superficie limpia

- Los vendedores de alimentos y carne en mataderos no deben vender carne, vísceras o partes de piel de animales visiblemente afectadas por infecciones o parásitos, como la presencia de gusanos, quistes o huevos, tubérculos en pulmones o hígado, piel infectada, etc. Estos productos deben ser desechados y destruidos.

Mensajes comunitarios



04. Almacenar el agua adecuadamente

08. Lavarse las manos con jabón

12. Buena higiene de los alimentos