



SAN BERNARDINO
COUNTY

Public Health Environmental Health Services

HOW TO AVOID CROSS-CONTAMINATION

Updated June 2019

**Thoroughly wash your hands each time
you work with different food types.**

Cross-contamination describes how bacteria can spread from one food product to another. Raw food, particularly meats, poultry and fish, are often contaminated with microorganisms. If ready-to-eat food comes in contact with raw food or the juice from raw food, it can become contaminated with bacteria that causes disease. Many cases of foodborne illness are caused when ready-to-eat food is accidentally contaminated by using the same utensil which was used to prepare raw meat. Cutting boards, plates and utensils all must be washed and sanitized immediately before use with ready-to-eat food.



- Avoid placing cooked food back on the plate that held raw food, unless it is washed and sanitized first.
- Store raw meat and poultry below ready-to-eat food to avoid contamination from dripping juices.
- Use separate cutting boards for raw and ready-to-eat food, or wash and sanitize cutting boards between tasks.
- Thoroughly wash your hands each time you work with different food types.



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415
Text or Phone: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

Email: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
Web: ehs.sbcounty.gov



SAN BERNARDINO
COUNTY

Public Health Environmental Health Services

COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA

Actualizado Junio del 2019

Lávese bien las manos cada vez que maneje diferentes tipos de alimentos.

Contaminación cruzada describe cómo bacteria puede propagarse de un producto de alimento a otro. Los alimentos crudos, específicamente las carnes, aves y pescados, a menudo están contaminados con microorganismos. Si los alimentos listos para comer entran en contacto con alimentos crudos o con el jugo de los alimentos crudos, pueden contaminarse con bacterias que causan enfermedades. Muchos casos de enfermedades transmitidas por los alimentos se producen cuando los alimentos listos para comer se contaminan accidentalmente al usar el mismo utensilio que se usó para preparar carne cruda. Las tablas de cortar, los platos y los utensilios deben ser lavados y desinfectados inmediatamente antes de usarlos con alimentos listos para comer.



- Evite volver a poner alimentos cocidos en el plato que contenía alimentos crudos, a menos que primero se haiga lavado y desinfectado.
- Guarde las carnes y aves crudas debajo de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación de los jugos que gotean.
- Use tablas de cortar separaradas para alimentos crudos y listos para comer, o lave y desinfecte las tablas de cortar entre usos.
- Lávese bien las manos cada vez que maneje diferentes tipos de alimentos.



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415
Text or Phone: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

Email: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
Web: ehs.sbcounty.gov