



©Araven Foodservice.

Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas

12-05-2016

Las tablas de cortar son un utensilio de cocina fundamental, pero pueden suponer un riesgo de contaminación cruzada si no se toman ciertas precauciones higiénicas. Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas, lisas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar.

En todas las cocinas profesionales se utilizan tablas de cortar. Hay que tener en cuenta, no obstante, que el deterioro que sufren las tablas provoca cortes y hendiduras en las que pueden acumularse restos de comida y de bacterias. En este artículo queremos hacer énfasis en dos aspectos claves y fundamentales: los hábitos higiénicos y su limpieza y desinfección.

Hábitos higiénicos

Las tablas de cortar se utilizan para todo tipo de alimentos, sean crudos o cocinados. Existe pues un riesgo importante de **contaminación cruzada** si no se toman las siguientes precauciones:

- Las tablas deben ser de materiales plásticos, no de madera.
- Utilizar tablas de distintos colores para los distintos grupos de alimentos. Es la medida preventiva por excelencia, ya que limita el riesgo de contaminación cruzada al separar el uso de las tablas por grupos de alimentos. Por ejemplo, una buena clasificación sería: vegetales crudos, carnes crudas, pescados crudos y alimentos cocinados.
- Limpiar las tablas entre usos y desinfectar con un desinfectante de superficies para reducir la carga de microbios que pueda irse acumulando.
- Si se encuentran muy deterioradas, es mejor cambiarlas o bien llevarlas a algún establecimiento donde puedan pulir de nuevo la superficie y dejarlas lisas de nuevo.

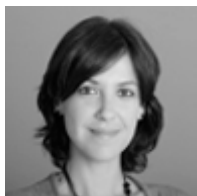
Consejos para la limpieza y desinfección

Si la limpieza y la desinfección de las tablas no son adecuadas, hay riesgo de crecimiento de bacterias en su superficie y en las grietas provocadas por los cuchillos. Es importante seguir las siguientes recomendaciones:

- Limpiar las tablas con detergente y agua caliente para arrancar y arrastrar los posibles restos de alimentos.
- Si se dispone de lavaplatos, introducir las una vez arrancada la suciedad para que la desinfección sea mecanizada y alcance temperaturas elevadas que ayudaran a eliminar microorganismos y a quitar restos de grasa.
- Si no se dispone de lavaplatos, habrá que desinfectar con ayuda de productos químicos específicos de uso alimentario y enjuagar bien para eliminar los restos.
- Dejar secar colocadas en vertical, para que escurran los restos de agua.
- Mantener las tablas de corte limpias en vertical, preservadas de la suciedad.
- La lejía no es un desinfectante eficaz para las tablas de corte. Es imprescindible buscar un producto desinfectante profesional y adecuado para hostelería.

Noticias Relacionadas

- [Mantener correctamente la cadena de frío evita problemas en alimentos de alto riesgo](#)
- [Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina](#)
- [La 'inofensiva' actividad de la venta ambulante en ferias y fiestas populares estivales](#)
- [Alimentos de alto riesgo: atención a la manipulación y a la correcta refrigeración](#)
- [Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte II\)](#)



Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).