

## CÓDIGO DE CORES PARA TÁBUAS DE CORTE PARA ALIMENTOS



Poucos sabem, mas, quando se corta um frango cru e utiliza-se a mesma faca, sem lavar, para porcionar uma carne assada pode trazer grande risco à saúde, uma vez que carnes cruas e vegetais podem apresentar inúmeros microrganismos causadores de doenças, transferindo-os aos alimentos prontos. Esse processo é chamado de **contaminação cruzada**.



Copyright © International Association for Food Protection

Considera-se contaminação cruzada o deslocamento de microrganismos, através do contato do mesmo com manipuladores ou qualquer superfícies, utensílios, equipamentos e outros alimentos que possam estar contaminados, para alimentos saudáveis.

Pensando na melhoria desse problema criou-se a tabela de cores para tábuas de manipulação. **Ainda não há legislação que define essas cores**, podendo o próprio manipulador fazer sua tabela de cores.

Com intuito de facilitar, o Ministério das Indústrias Primárias da Nova Zelândia, criou o código de cores para tábuas de cortes para alimentos.

Segundo o código de cores as tabuas são classificadas em:

**Azul: Pescados e frutos do mar crus. Lembre**

**Amarelo: Aves, como frangos, perus e patos crus.**

**Vermelho: Carnes vermelhas.**

**Branca: Pães e laticínios.**

**Marrom: Carnes e alimentos cozidos.**

**Crie seu próprio código de cores.**

**Evite a contaminação cruzada**

**na sua cozinha.**

**Inove-se!**

