

CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS

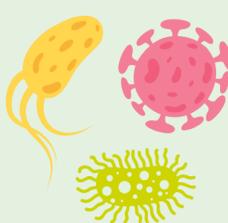
¿Qué es?

Es el paso de **microorganismos** de alimentos contaminados a otros alimentos que no lo están.



Los contaminantes pueden ser:

Biológicos



bacterias, virus...

Físicos



vidrios, plásticos, pelos...

Químicos



productos de limpieza, fertilizantes...

La contaminación puede ser:

Directa



Alimento contaminado
+
Alimento sin contaminar

Indirecta



Alimentos sin contaminar
+
Utensilios sucios o mala manipulación

¿Cómo ocurre?

Durante la preparación



Debido a manos, utensilios o equipamiento mal lavado

Durante el almacenado



Si no separamos bien las comidas preparadas de las frescas

¿Cómo puedes evitarlo?



Mantén una **higiene** personal **adecuada**

“Lávate las manos siempre antes de cocinar”

Lava siempre las **frutas y verduras**

“Utiliza agua del grifo y retira el exceso de tierra”

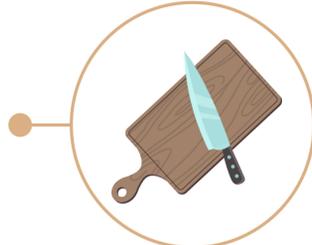


No reutilices los **platos sin lavar**

“Sobre todo si has puesto carne, pescado o huevos crudos en ellos”

Mantén las tablas de cortar y los **cuchillos limpios**

“Lávalos entre diferentes tipos de alimentos”



Almacena los alimentos **por separado**

“No mezcles platos cocinados con alimentos crudos”