

# Evitar la CONTAMINACIÓ CREUADA en l'activitat alimentària



Consells per a bones pràctiques 

## Per què?



Els **aliments crus** poden contenir **microorganismes patògens**.

A més, poden presentar substàncies que provoquin **al·lèrgies o intoleràncies**.

La **falta d'higiene** i unes **males pràctiques** afavoreixen la **contaminació creuada** d'aquests perills entre aliments i amb l'ambient.

## COM S'EVITA?

Amb bones pràctiques d'higiene. Aquestes estan condicionades al fet que a l'empresa alimentària es fomenti:



1. Que els treballadors reben una **formació** adequada.
2. Que el personal adquireix **consciència i compromís** amb la seguretat alimentària en l'acompliment de les seves tasques.
3. **Instruccions** clares de treball.
4. Una **càrrega de feina** proporcionada (prou temps per dur a terme les tasques).
5. Un local, infraestructura, equips i útils **adequats**.

En definitiva, tot l'equip de l'empresa alimentària ha de comptar amb **cultura de la seguretat alimentària**.

Per a més informació sobre la **cultura de la seguretat alimentària**, accediu a la nostra **web**:



Algunes de les bones pràctiques d'higiene per evitar contaminacions creuades són:



1. Mantenir la higiene de les **mans**.



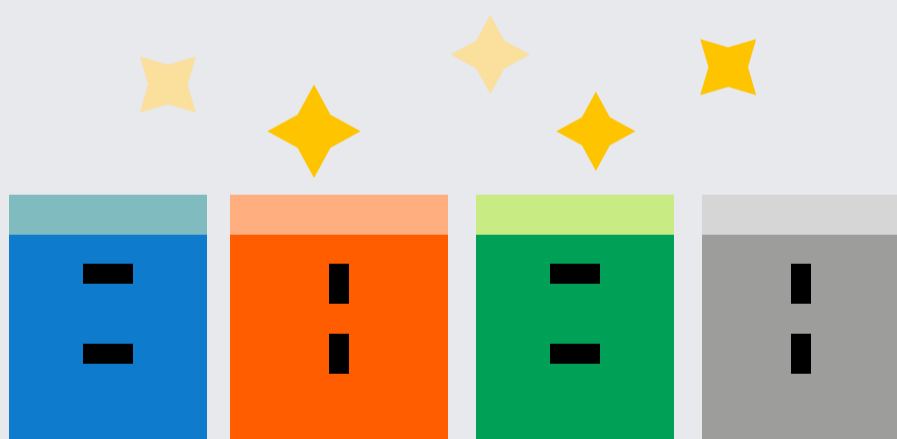
2. **Netejar** correctament les superfícies de treball, els estris i els equips després de cada ús.



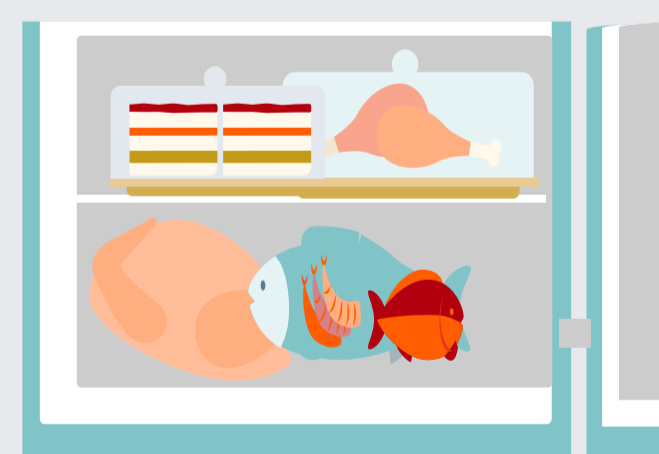
3. Mantenir els diferents aliments **crus** i els **elaborats** en recipients nets i separats entre si. A més, els segons han d'estar tancats.



4. Usar **estris de cuina diferents** per a aliments crus i per a aliments cuinats, o llests per al consum sense cuinat, com amanides. Pot ser més fàcil si feis servir utensilis de diferents colors, com ara posts de tallar i ganivets.



5. Diferenciar **zones separades** per a cada procés (zona calenta, zona freda, zona de recepció de matèries primeres, zona d'emplatat...).



6. En els **equips de refrigeració**, dipositar els aliments elaborats o llests per al consum a les zones altes i les matèries primeres sense transformar a les zones més baixes.

Per a més informació sobre com prevenir contaminacions creuades, a la nostra **web** podeu consultar els manuals d'establiments detallistes i d'elaboració i servei de menjars:



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

