

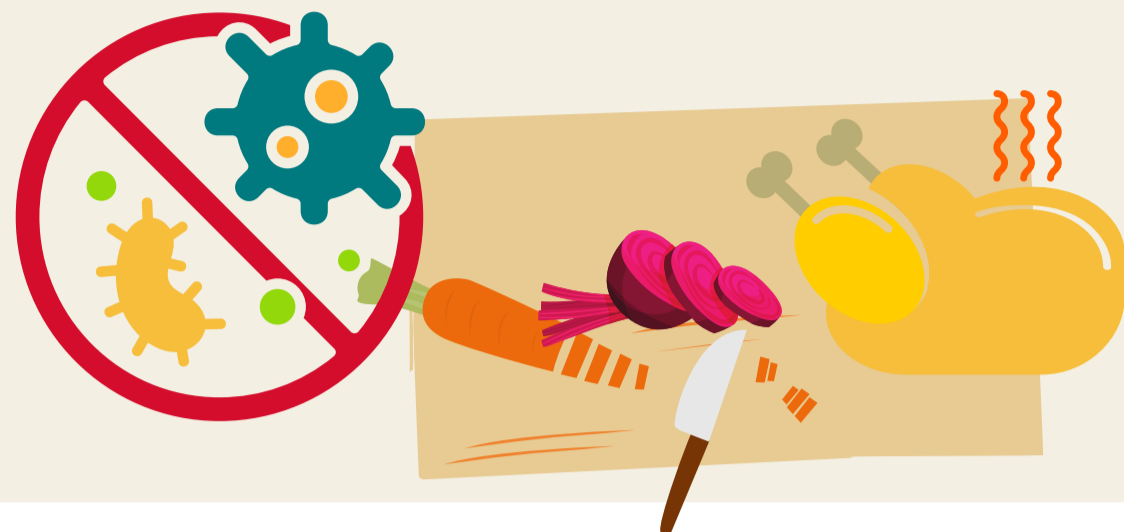
Evitar la **CONTAMINACIÓN CRUZADA** en la actividad alimentaria



Consejos
para
buenas
prácticas



¿Por qué?



Los **alimentos crudos** pueden contener **microorganismos patógenos**.

Además, pueden presentar sustancias que provoquen **alergias o intolerancias**.

La **falta de higiene** y unas **malas prácticas** favorecen la **contaminación cruzada** de estos peligros entre alimentos y con el ambiente.

¿CÓMO EVITARLA?

Con buenas prácticas de higiene. Estas están condicionadas a que en la empresa alimentaria se fomente:



1. Que los trabajadores reciban una **formación** adecuada.
2. Que el personal adquiera **consciencia y compromiso** con la seguridad alimentaria en el desempeño de sus tareas.
3. **Instrucciones** claras de trabajo.
4. Una **carga de trabajo** proporcionada (tiempo suficiente para llevar a cabo las tareas).
5. Un local, infraestructura, equipos y útiles **adecuados**.

En definitiva, que todo el equipo de la empresa alimentaria cuente con **cultura de la seguridad alimentaria**.

Para más información sobre la **cultura de la seguridad alimentaria**, acceda a nuestra **web**:



Algunas de las buenas prácticas de higiene para evitar contaminaciones cruzadas son:



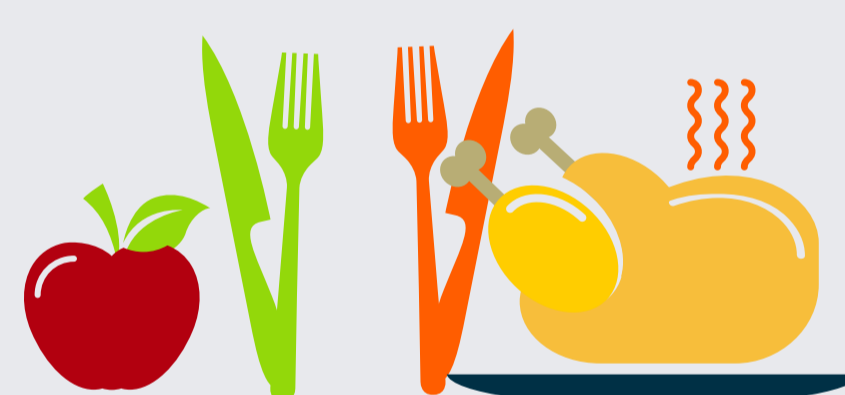
1. Mantener la higiene de las **manos**.



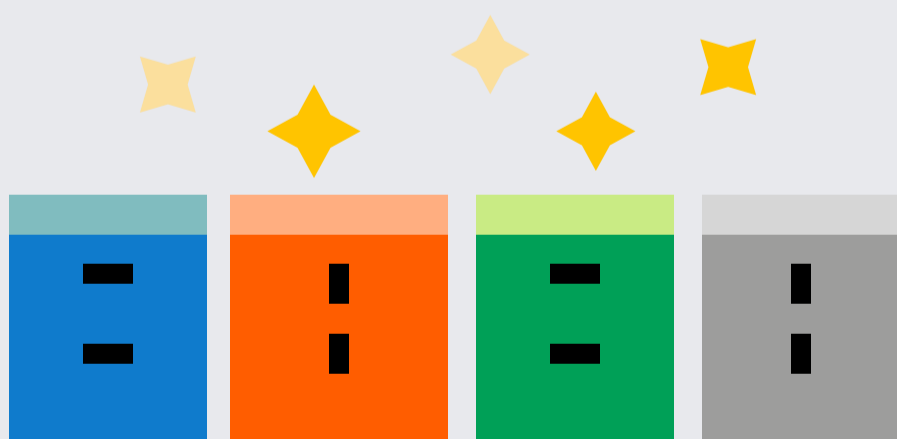
2. **Limpiar** correctamente las superficies de trabajo, útiles y equipos después de cada uso.



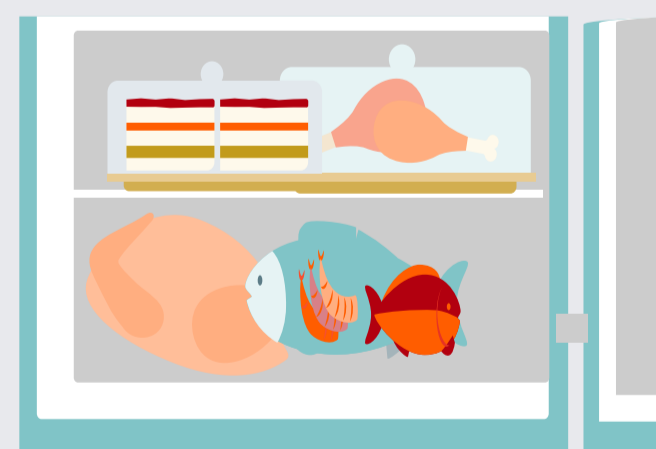
3. Mantener los diferentes alimentos crudos y los **elaborados** en recipientes limpios y separados entre sí. Además, los segundos deben estar cerrados.



4. Usar **utensilios de cocina diferentes** para alimentos crudos y para alimentos cocinados, o listos para el consumo sin cocinado, como ensaladas. Puede ser más fácil si usa utensilios de diferentes colores, como tablas de corte y cuchillos.



5. Diferenciar **zonas separadas** para cada proceso (zona caliente, zona fría, zona de recepción de materias primas, zona de emplatado...).



6. En los **equipos de refrigeración**, depositar los alimentos elaborados o listos para el consumo en las zonas altas y las materias primas sin transformar en las zonas más bajas.

Para más información sobre cómo prevenir contaminaciones cruzadas, puede consultar los manuales de establecimientos minoristas y de elaboración y servicio de comidas en nuestra **web**:



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

