MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LA CONTAMINCIÓN CRUZADA

INTRODUCCION

Contaminación cruzada es la forma de transferir contaminantes biológicos, químicos, o físicos a la comida. Estos contaminantes se pueden transferir por las manos, ropa, equipo, material de empaque, o hasta por otras comidas. Para prevenir la contaminación cruzada, debe de ejercer todas las prácticas de trabajo seguro.

PELIGROS

Los peligros de contaminación cruzada pueden ser difíciles o imposibles de ver inmediatamente, pero los efectos son muy reales. Negarse a usar métodos limpios de trabajo aunque sea solo una vez, muchas personas pudieran enfermarse. Los tres métodos principales de contaminación son:

- Biológica: Bacteria, parásitos, virus, hongo, o alérgenos. Estos contaminantes pueden causar que una persona se enferme violetamente o aun pero. Si el contaminante es un alérgeno que no está intencionado para un producto de comida específico puede causar una reacción alérgica poniendo en riesgo la vida.
- Química: Pesticidas, aditivos de comida, productos de limpieza, u otros materiales tóxicos. Estos contaminantes también pueden causar que la persona se enferme, al igual que sufrir daños reproductivos u otras enfermedades dependiendo del tipo de químico ingerido.
- Física: Mugre, cabello, curitas, grapas metálicas, etc. El problema real con contaminantes físicos es que la mayoría de las veces son indicaciones de otras fuentes de contaminación. Si el contaminante es un metal o plástico duro, de igual manera, también puede causar daños al masticarlo.

VESTUARIO DE LIMPIEZA

El vehículo más común de transferir impuridades son los mismos empleados de comida. Vestimenta de protección ayuda para prevenir esto, actuando como una barrera física entre el producto de comida y posibles contaminantes.

- Zapatos anti-deslizantes y cerrados son requeridos
- Joyería se debe remover y las uñas deben de mantenerse cortas y limpias
- Un gorro o maya de cabello es requerida
- Guantes desechables y lavarse las manos frequentemente debe de ser implementado
- Quitarse el delantal/mandil cuando se deja el área de preparación de comida

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LA CONTAMINCIÓN CRUZADA

PRACTICAS DE TRABAJO LIMPIO

Aun con toda la vestimenta apropiada, todavía se puede contaminar la comida si no se tiene cuidado. ¡Por ejemplo, los guantes no servirán de nada si destornuda en ellos! Las siguientes prácticas PUEDEN causar contaminación cruzada:

- Rascarse el cuero cabelludo (la cabeza) o cualquier parte del cuerpo
- Pasarse los dedos por el cabello
- Limpiarse o tacarse la nariz
- Tocarse una herida/llaga abierta o una espinilla
- Usar un uniforme sucio
- Toser o destornudar en las manos
- Inclinarse sobre la comida al trabajar
- Colocar la comida en el suelo para almacenar temporalmente
- Reusarse a mantener una higiene apropiada

CONCLUSION

Muchas enfermedades son transmitidas a través de la comida, así que es muy importante poner intención mientras se trabaja en orden de mantener la calidad. Al igual que las normas anteriores, utilizar todo el entrenamiento previo que ha recibido de su empleador reducirá enormemente las posibilidades de contaminación cruzada.