

PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

Los peligros de los alimentos son agentes que pueden causar daño a la salud humana. Se clasifican en tres tipos: físicos, químicos y biológicos.



PELIGROS FÍSICOS

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos.

Ejemplos de peligros físicos:

- Materias extrañas (como los trozos de vidrio o de madera)
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta).

PELIGROS QUÍMICOS

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Como por ejemplo: a través de residuos de productos químicos utilizados, errores en almacenamiento, mala ejecución en la desinfección de mesones, utensilios, etc.



PELIGROS BIOLÓGICOS

Los peligros biológicos son causados por microorganismos como bacterias, virus, hongos y parásitos. Estos pueden provocar intoxicaciones alimentarias y enfermedades graves.

PREVENCIÓN

- Mantén una higiene adecuada durante la manipulación de alimentos.
- Controla la temperatura durante la cocción y almacenamiento.
- Asegúrate de que los alimentos provengan de fuentes confiables y certificadas.
- Evita la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.