

TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS



1

CONTAMINACIÓN PRIMARIA O DE ORIGEN

Se produce cuando los alimentos se contaminan desde su origen, es decir, durante la producción o recolección en el campo.

- Pesticidas o fertilizantes en frutas y verduras.
- Patógenos en animales de granja debido a condiciones insalubres.
- Agua contaminada utilizada en el riego o lavado de alimentos.

2

CONTAMINACIÓN DIRECTA

Ocurre cuando un contaminante (físico, químico o biológico) entra en contacto directo con los alimentos durante su procesamiento, manipulación o almacenamiento. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.



3

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es la transferencia de contaminantes de un alimento a otro, o de una superficie a un alimento, debido a una mala manipulación. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.