

VÍAS DE CONTAMINACIÓN: RELACIONA CORRECTAMENTE.



Sin duda es uno de los de mayor riesgo, ya que el manipulador de alimentos es el mayor factor de riesgo en la contaminación de alimentos debido a su continuo contacto con ellos. La higiene en general y las buenas prácticas de manipulación de alimentos son fundamentales para minimizar los riesgos lo máximo posible



Se trata del paso de contaminantes de unos alimentos a otros, bien por mezclar alimentos crudos y cocinado o mediante la utilización de los mismos utensilios o a través de la manos del manipulador de alimentos.



Es aquella contaminación que ya viene en el alimento y es debido al efecto de tóxicos ambientales, contaminantes agrícolas o productos ganaderos, suelos contaminados, aguas residuales. Los alimentos pueden verse afectados ya en su origen.