

IF 009 - 08/2017

O que é contaminação cruzada?

Contaminação cruzada é a transferência de microrganismos de um material ou alimento contaminado (normalmente cru) para outro alimento, direta ou indiretamente. Podendo gerar uma infecção, ou até mesmo, uma intoxicação alimentar.

A contaminação cruzada pode ocorrer na área de manipulação a qualquer momento. Por isso, precisamos sempre estar atentos!



ATENÇÃO:

- Carnes cruas e vegetais não lavados apresentam grande quantidade de microrganismos causadores de doenças.
- Se estes alimentos não forem manipulados de forma correta, sendo devidamente higienizados e com utensílios como faca, tábua de corte e vasilhas separadas, irão contaminar outros alimentos que estão sendo preparados.
- Dados do Ministério da Saúde indicam que alimentos crus, como os ovos e carnes vermelhas, são responsáveis em média, por 34,5% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos que ocorrem no Brasil. (ANVISA, 2009).



Tipos de contaminação:

A contaminação cruzada é **DIRETA** quando um alimento contaminado transmite microrganismos para outro alimento.

A contaminação cruzada **INDIRETA** ocorre no contato do alimento com superfícies contaminadas. Essas superfícies podem ser os utensílios de cozinha, superfícies de pias e geladeiras ou mesmo nossas próprias mãos mal lavadas. O mínimo de contato é suficiente para que ocorra a contaminação.

Como evitar a contaminação:

- Lavar bem as mãos antes de manipular qualquer alimento e depois de manusear alimentos crus, como carnes, pescados, ovos, hortaliças e frutas.
- Lavar bem utensílios como louças, facas, tábuas, principalmente depois de terem sido usados em alimentos crus, portanto, nunca utilize os mesmos utensílios sem lavar em alimentos cozidos após ter manipulado alimentos crus.
- Usar tábuas, facas e pratos separados para a carne crua e assada.
- Armazenar alimentos crus sempre longe dos alimentos já cozidos ou prontos para o consumo.

