

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

A contaminação cruzada é um dos principais vilões da segurança alimentar e ocorre quando microrganismos prejudiciais, como bactérias, vírus ou parasitas, são transferidos de um alimento contaminado para outro alimento seguro. Essa transferência pode acontecer por meio de utensílios, superfícies, mãos ou mesmo pelo ar.

COMO OCORRE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA?

- Se uma bancada de cozinha estiver contaminada com restos de alimentos crus, ela pode contaminar outros alimentos que entrarem em contato com ela.
- Manipular alimentos prontos para o consumo após tocar em alimentos crus sem lavar as mãos é uma via comum de contaminação.
- Ao utilizar a mesma faca ou tábua para cortar carnes cruas e legumes/vegetais, bactérias presentes na carne podem contaminar os legumes e vegetais.
- Gotículas de água contaminada podem se espalhar pelo ar e contaminar outros alimentos.

RISCOS DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- Ao transferir microrganismos de um alimento para outro, criamos um ambiente propício para a proliferação de bactérias, vírus e outros patógenos. A contaminação cruzada pode resultar em bactérias perigosas, como Salmonella, E. coli, e Listeria, em alimentos prontos para o consumo. Esses patógenos podem causar doenças graves, com sintomas como diarreia, febre, cólicas abdominais e, até mesmo a morte.
- A contaminação cruzada pode levar ao descarte de alimentos, gerando desperdício e prejuízos econômicos.
- Em casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos, a empresa responsável pode sofrer danos à sua reputação e enfrentar processos judiciais.

COMO PREVENIR?

Algumas práticas eficazes para minimizar o risco:

- Separe tábuas de corte, facas e utensílios para alimentos crus (como carnes e peixes) e alimentos prontos para consumo (como vegetais e frutas).
- Mantenha alimentos crus em recipientes fechados e separados dos alimentos prontos para consumo na geladeira ou freezer.
- Lave as mãos com frequência e corretamente, especialmente antes de preparar alimentos e após manipular alimentos crus.
- Descongele os alimentos na geladeira ou no micro-ondas, nunca em temperatura ambiente.
- Limpe e desinfete bancadas, tábuas de corte, facas e outros utensílios após cada uso.

A CONTAMINAÇÃO CRUZADA É UMA DAS PRINCIPAIS CAUSAS DE DOENÇAS ALIMENTARES, MAS PODE SER FACILMENTE EVITADA COM PRÁTICAS SIMPLES DE HIGIENE E MANUSEIO DE ALIMENTOS.



REFERÊNCIAS

DUTRA, L. Tradução: Requisitos de Higiene para Serviços de Alimentação - Parte 5: Os vetores de contaminação cruzada. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/traducao-requisitos-de-higiene-para-servicos-de-alimentacao-parte-5-os-vetores-de-contaminacao-cruzada/>>.

Contaminação cruzada: o que é, como evitar e consequências. Disponível em: <<https://traction.com/blog/contaminacao-cruzada-na-industria-alimenticia>>. Acesso em: 23 ago. 2024.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR