



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## FUENTES DE CONTAMINACIÓN

### **PERSONAS:**

Normalmente las personas portan bacterias en su cuerpo. Estas pueden estar en la boca, la nariz, el intestino, las manos y la piel. Con mayor frecuencia se encuentran en las manos sucias, saliva de personas enfermas, heridas(rasguños,raspones,...).

### **PLANTAS:**

Aportan a los microorganismos todos los elementos necesarios para su crecimiento.

Reciben la contaminación por el suelo, el agua de riego, los animales e insectos y los manipuladores y útiles empleados en su procesado.

### **ANIMALES:**

Llevan altas cargas microbianas en la piel, vías respiratorias, mucosas y tracto intestinal.

### **ANIMALES DOMÉSTICOS:**

Los pelos y plumas de animales domésticos, aun lo más limpios contienen un gran número de bacterias, siendo algunas de ellas patógenas (dañinas).

## **AGUA:**

Una forma común de contaminación de alimentos es por el agua.

El uso de aguas contaminadas para la limpieza y los procesos de elaboración y conservación de alimentos provocaría una contaminación irremediable en todos los productos elaborados.

El agua empleada siempre debe ser potable y de características químicas y biológicas adecuadas al tratamiento o proceso para el que será usada.

2

## **AGUAS RESIDUALES:**

El uso de aguas residuales sin tratar para el riego de los cultivos es una importante fuente de contaminación.

Esta agua si se vierte en ríos o mares transmite su contaminación a pescados y mariscos y también contaminan los suelos.

## **SUELO:**

En él se acumulan microorganismos procedentes de todas las fuentes de contaminación.

Si en el procesado de alimentos se ha tenido contacto directo o indirecto con el suelo se efectúa un lavado de la superficie.

## **AIRE:**

El aire en sí mismo es un medio hostil para los microorganismos, pero puede convertirse en un excelente medio de dispersión y transporte para ellos, especialmente a través de las corrientes de aire. En él los microorganismos únicamente se mantienen suspendidos hasta que llegan al sustrato donde encuentran las condiciones para multiplicarse.

## **MANIPULACIÓN Y TRATAMIENTO:**

Los alimentos pueden recibir microorganismos de:

- Equipo y maquinaria.
- Materiales de embalaje.
- Manipulador.

## **RESIDUOS**

Los recipientes con desperdicios son una fuente muy importante de contaminación ya que se los deja durante varias horas a temperatura ambiente. Esto favorece el desarrollo de microorganismos, atrayendo de esta forma insectos y roedores. Las moscas, cucarachas, ratas, el viento pueden hacer que la basura llegue al alimento que se preparó y de esta forma lo contaminen.

## **ALIMENTOS CRUDOS**

Los alimentos crudos son fuente de contaminación, se hallan normalmente contaminados con bacterias y parásitos. Hay que tener especial cuidado con las carnes rojas y blancas, los pescados y mariscos, los huevos y la leche cruda.

## **PLAGAS**

Las plagas transportan gérmenes y suciedad en sus patas y cuerpos. Están siempre donde hay alimentos y basura. Recuerda que viven en alcantarillas, desagües, materia descompuesta, deposiciones, por lo que constituyen una importante fuente de contaminación.