



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## CONTAMINACIÓN CRUZADA

### Introducción

La contaminación cruzada se produce cuando microorganismos patógenos (dañinos), generalmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipo, y utensilios a los alimentos sanos.

Para evitar la contaminación cruzada, hay que:

- Utilizar diferentes superficies y útiles al trabajar con alimentos crudos y cocinados.
- Evitar el contacto entre producto limpio y producto sin limpiar, entre producto pelado y sin pelar, entre cocinado y sin cocinar.
- No manipular nunca alimentos elaborados ya listos para consumo, con la misma maquinaria, útiles o superficies que han sido utilizadas con productos crudos, si no se hace antes una limpieza de todos esos elementos.
- Extremar las precauciones para que la utilización de trapos no se convierta en fuente de contaminación o bien utilizar papel de un solo uso.
- Eliminar los residuos inmediatamente de las superficies de trabajo y recogerlos en un cubo limpio y con tapa. Estos residuos se eliminarán de la cocina de forma diaria y posteriormente se procederá a la limpieza del cubo.

## Medidas a tomar en caso de error

Si se observa que en la misma superficie de trabajo, o con los mismos útiles, se manipulan alimentos crudos y cocinados, se retendrán todos los productos que puedan haber estado afectados y se volverán a tratar térmicamente si eso es posible. Si no lo es, se desecharán.

Hay que acordar con el personal responsable la necesidad de manipular los alimentos elaborados en superficies y con útiles distintos a los de alimentos crudos. También que hay que cubrir siempre los alimentos cocinados y recordar al personal la necesidad de observar esta norma.

Si se detecta una utilización incorrecta de trapos se retirarán y se volverá a limpiar lo que se haya limpiado/secado con ellos.

Si se observan residuos en las superficies se eliminarán rápidamente y se revisará si ha podido haber alimentos en contacto con ellos. Si es así, se tratarán fuertemente por calor o se desecharán.