

LA HIGIENE ALIMENTARIA

LA HIGIENE ALIMENTARIA

La **higiene alimentària** és el conjunt de mesures que es duen a terme en les fases i activitats de **preparació, elaboració, conservació i presentació** dels aliments amb l'objectiu d'aconseguir un producte alimentari sa i de qualitat.

Quan aquestes mesures no es compleixen de manera adequada en alguna de les etapes de la cadena alimentària es produeix la **contaminació dels aliments**.

LA CONTAMINACIÓ DELS ALIMENTS

Una manipulació incorrecta dels aliments pot ocasionar alteracions importants en aquests, de manera que a l'hora de consumir-los es pot posar en perill la salut i el benestar de l'usuari/a.



ELS TIPUS DE CONTAMINACIÓ

Els tipus de contaminació que es poden distingir són: **contaminació directa i contaminació creuada.**

- **La contaminació directa:** és la produïda en algun punt de la cadena alimentària a causa d'una manipulació deficient per l'ésser humà o de manera natural.
- **La contaminació creuada:** és la produïda des d'un aliment contaminat a un altre aliment que no ho està. Hi ha dos tipus de contaminació creuada: directa i indirecta.