

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

Se define como cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad.

La contaminación alimentaria no solo se da en el preparado de los alimentos si no también se da desde la cosecha o más bien con el uso de químicos que les ponen o que ciertas veces estos son regados con aguas negras lo cual causa un grave daño a la tierra y los plantíos.

Los alimentos se pueden contaminar mediante.

- Residuos de productos sanitarios que son aquellos que se le dan a los cultivos y animales para prevenir enfermedades, uno de ellos puede ser los pesticidas.
- Residuos ambientales los cuales provienen de las actividades mineras o industriales y se esparcen por el aire, agua y tierra.
- Toxinas naturales son las que producen hongos en los alimentos.

Las principales consecuencias que ocasiona la contaminación alimentaria a la salud son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos, o sustancias químicas.

La contaminación alimentaria puede causar diarrea grave o infecciones debilitantes como la meningitis, cuando es provocada por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración.

Los alimentos que más daño podrían hacer a nuestra salud son los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminados con heces.

La contaminación alimentaria es un gran factor de riesgo a nuestra salud personal debido a que se contamina de diversas maneras y provoca enfermedades tanto leves como graves.