

- David Daniel  
Vázquez Hernández



- Materia/submodulo
- Carrera/ enfermería
- Semestre/2

Todo texto se trabajará con Gill San Mt 12, interlineado 1.5

## LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Es este ensayo hablaremos sobre un tema muy importante el cual es sobre la contaminación de nuestros alimentos, generando y contestando preguntas como ¿qué es? y como está afectado a todos y que pasa en el mundo sobre esta situación.

Se considera contaminación de alimentos o peligro alimentario a cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

Y alguna de las principales fuentes de contaminación de los alimentos son: El medio ambiente, Plagas, Utensilios y locales: mala higiene, Basuras, el propio manipulador de alimentos: por falta de higiene, Otros alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de contaminación cruzada (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros). Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados, o utilizando los mismos utensilios para distintos alimentos.

Recordemos que un alimento contaminado es todo aquel que contenga cualquier agente extraño al propio alimento que pueda resultar perjudicial para la salud del consumidor. Así que según el origen del contaminante, los tipos de contaminación de los alimentos se clasifican en físicos, químicos y biológicos.

**Contaminación física de los alimentos** Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, perdigones, huesos, espinas, cáscaras, plásticos, efectos personales (pendientes, reloj, colgante...)... todos ellos suponen un peligro para el consumidor puesto que pueden causarle daños como cortes, atragantamientos, etc. **Contaminación química de los alimentos:** En este grupo englobamos sustancias tóxicas que pueden llegar al alimento de forma casual, o que están presentes en él por una incorrecta manipulación. Son productos químicos de toda índole como: productos de limpieza y desinfección, insecticidas, ambientadores, residuos de plaguicidas, metales

pesados...Contaminación biológica de los alimentos: Está causado por la acción de seres vivos que contaminan el alimento. Un contaminante biológico de los alimentos puede ser cualquier ser vivo como: insectos (moscas, cucarachas...), roedores (ratas y ratones), aves (palomas, gorriones, gaviotas...), parásitos (gusanos, gorgojo...), o microorganismos (bacterias, virus y mohos).

Los síntomas de intoxicación alimentaria pueden variar desde leves hasta graves y pueden ser distintos según el microbio que haya ingerido. Los síntomas más comunes de la enfermedad incluyen: Malestar estomacal, Cólicos estomacales, Náuseas, Vómitos, Diarrea, Fiebre

Estos algunos de los microbios principales que son transmitidos por los alimentos: Norovirus, Salmonella, Clostridium perfringens, Campylobacter, Staphylococcus aureus (estafilococo)\* Clostridium botulinum: que causa el botulismo, Listeria, Escherichia coli: que produce la toxina de Shiga (E. coli) O157, Vibrio.\*

Los alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos, toxinas o productos químicos provocan anualmente la muerte de 420.000 personas y que enfermen más de 600 millones. Estas dolencias saturan los servicios sanitarios y cuestan unos 95.000 millones de dólares a las economías de ingresos bajos y medios. El conjunto de estas amenazas provoca que la inocuidad de los alimentos deba considerarse como un objetivo básico “en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la cosecha, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, la preparación y el consumo”, según indicaron los participantes en la conferencia.

Mientras que el presidente de la Comisión de la Unión Africana, Moussa Faki Mahamat elogiaba la alianza entre la ONU y la Unión Africana y, a su vez, destacaba que “sin alimentos seguros, no es posible lograr la seguridad alimentaria”, el director general de la Organización Mundial de la Salud recordaba que la problemática de los alimentos contaminados no ha recibido la atención política que

merecen y “Garantizar que las personas tengan acceso a alimentos inocuos requiere una inversión sostenida en reglamentos, laboratorios, vigilancia y control más estrictos. En nuestro mundo globalizado, la seguridad alimentaria es un asunto de todos”.

Yo creo que este tema es muy esencial porque va directamente con nuestra salud puesto que es lo que comemos día con día, ya que son muchas las personas afectadas por las enfermedades que esta contaminación alimentaria está dejando, por eso ahí que saber bien que real mente que estamos comiendo y de donde proviene.