



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Conceptos sobre seguridad alimentaria: contacto cruzado versus contaminación cruzada

©Depositphotos.

Conceptos sobre seguridad alimentaria: contacto cruzado versus contaminación cruzada

Martes, 21 de mayo 2024

Garantizar la seguridad alimentaria pasa por una comunicación efectiva entre los profesionales de la salud para lo que resulta fundamental la correcta aplicación de términos como ‘contaminación cruzada’ y ‘contacto cruzado’. Xabier Munioitz, colaborador especialista en seguridad alimentaria, define estos términos desde la convicción de que la divulgación de la terminología correcta también ayuda a informar al público sobre los riesgos contribuyendo a mejorar la seguridad alimentaria.

En el ámbito de la salud y la seguridad alimentaria, los términos ‘contacto cruzado’ y ‘contaminación cruzada’ suelen utilizarse indistintamente. Sin embargo, existe una distinción significativa entre ambos, especialmente cuando se trata de abordar la propagación de virus y bacterias frente a la gestión de alergias alimentarias. Este artículo busca clarificar estas diferencias, subrayando la importancia de la precisión terminológica para evitar confusiones y garantizar la seguridad de todos.

Contaminación cruzada: virus y bacterias

La contaminación cruzada es un término ampliamente reconocido en el ámbito de la microbiología y la seguridad alimentaria. Se refiere al proceso por el cual los microorganismos patógenos, como virus y bacterias, se transfieren de un alimento a otro. Este proceso puede ocurrir directamente, cuando los alimentos se tocan entre sí, o indirectamente, a través de utensilios de cocina, superficies de trabajo, o incluso las manos del personal que manipula los alimentos.

La contaminación cruzada es una preocupación primordial en la industria alimentaria y en la salud pública debido a su potencial para causar enfermedades transmitidas por alimentos. Ejemplos típicos incluyen la transferencia de bacterias como *E. coli* o *Salmonella* desde alimentos crudos, como la carne, a alimentos listos para consumir, como las ensaladas.

Contacto cruzado: proteínas y alergias

Por otro lado, el contacto cruzado se refiere específicamente a la transferencia de sustancias alergénicas de un alimento a otro. Este término es particularmente relevante en el contexto de las alergias alimentarias, donde incluso trazas de una proteína alergénica pueden provocar reacciones graves en personas sensibles. A diferencia de la contaminación cruzada, el contacto cruzado no implica necesariamente la presencia de microorganismos patógenos, sino de proteínas capaces de desencadenar una respuesta alérgica.

El contacto cruzado es una preocupación crucial para quienes padecen alergias alimentarias, ya que la exposición inadvertida a alérgenos puede resultar en síntomas que van desde leves hasta potencialmente mortales. Las fuentes comunes de contacto cruzado incluyen utensilios de cocina compartidos, superficies de preparación de alimentos y electrodomésticos como tostadoras.

La importancia de la precisión terminológica

La confusión entre estos términos no es meramente académica; tiene implicaciones reales en la gestión de la seguridad alimentaria y la salud pública. Utilizar la terminología incorrecta puede llevar a una comprensión errónea de las prácticas de seguridad necesarias para prevenir la exposición a patógenos o alérgenos. Es esencial que tanto profesionales de la salud como la población general comprendan y apliquen correctamente estos términos para proteger eficazmente a aquellos en riesgo.

Conclusión

Distinguir entre contacto cruzado y contaminación cruzada es vital para abordar adecuadamente los riesgos asociados tanto con las enfermedades transmitidas por alimentos como con las alergias alimentarias. Mientras la contaminación cruzada se centra en la transmisión de virus y bacterias, el contacto cruzado se refiere a la transferencia de alérgenos. Clarificar y utilizar correctamente estos términos no solo mejora la comunicación entre los profesionales de la salud y la seguridad alimentaria sino que también incrementa la conciencia y las medidas preventivas entre el público general, contribuyendo a un entorno más seguro para todos.

Noticias Relacionadas

- [Reactividad cruzada: cuando una alergia al polen puede desencadenar alergias alimentarias](#)
- [Frutas, huevos y lácteos, los tres grandes alérgenos entre los jóvenes en edad escolar](#)
- [Estrategias para eliminar E. coli, Salmonella y Listeria en ensaladas y vegetales crudos](#)
- [Debate sobre 'Grandes retos de la seguridad alimentaria: más allá de la microbiología'](#)

Xabier Munioitz **Xabier Munioitz** es fundador y CEO de la consultora [Laztan](#), especialistas en alergias, seguridad alimentaria y celiacía; cofundador y presidente de la asociación **ATX Elkartea**, y promotor del sello *Allergy Protection*. Consultor y formador especialista en multialergia y miembro de la comisión de Comedores Escolares del Gobierno Vasco. @:
x.munioitz@laztan.com.