

# Peligros y contaminantes de los alimentos

## Types of food hazards

### Físico

### Químico

### Biológico



- Uñas
- Vendas
- Virutas de metal
- Joyería
- Cabello
- Piezas de plástico
- Cristal
- Insectos

- Detergentes.
- Desinfectantes.
- Pesticidas.
- Conservantes.
- Aditivos.

- Bacterias.
- Virus.
- Protozoos.
- Parásitos.
- Hongos.
- Levadura.



Objetos duros o blandos en los alimentos, a menudo causando lesiones inmediatas: roto el vidrio, joyería, curitas, grapas, uñas

Sustancias tóxicas: pesticidas, aditivos alimentarios, agentes de limpieza vegetal y pescado las toxinas, los metales tóxicos.

"Gérmenes": bacterias, parásitos, virus, hongos, toxinas biológicas.

Grapas de un tablero de mensajes cae sobre sándwiches más abajo.

Refrescos se contaminan por el cobre que se escapa de una válvula rota fuente de soda.

Trabajador de alimentos con Hepatitis A encarga de alimentos listos para comer con sus manos.