

Seguridad alimentaria, enfermedades y prevención de riesgos

Síntesis: Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura



Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden ser infecciones, causadas por microorganismos o intoxicaciones, causadas por sustancias químicas. Para prevenir estas enfermedades, es fundamental mantener la limpieza, evitar la contaminación cruzada, cocinar los alimentos correctamente y aplicar el *Codex Alimentarius* y el sistema HACCP, este resumen se presenta a continuación:

