Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Las toxiinfecciones en verano… ¿es siempre el calor el único responsable de los problemas?

01-07-2015

Félix Martín

Hace unos días que estamos sufriendo en toda la península una intensa ola de calor. Esto significa temperaturas extremas durante casi todo el día. Los medios de comunicación empiezan a hablar de las toxiinfecciones alimentarias relacionadas con las temperatura estivales pero… ¿es realmente el calor el responsable de las toxiinfecciones alimentarias en esta época del año?

Más de la mitad de las toxiinfecciones alimentarias se concentran en el periodo estival. Con estos datos, es fácil establecer una relación causa-efecto: 'el calor del verano es el responsable del incremento del número de toxiinfecciones alimentarias en esta época del año'. Sin embargo esta afirmación, bastante extendida entre la población, no es correcta. Sólo existe una causa para el mayor incremento de toxiinfecciones alimentarias en verano: las deficiencias en el trabajo de los manipuladores de alimentos. Llegados a este punto, lo correcto sería decir que *"los errores en la manipulación de los alimentos hacen que en verano se dispare el número de toxiinfecciones alimentarias"*.

Veamos cómo se produce una toxiinfección alimentaria. En primer lugar, un microbio patógeno llega al alimento (contaminación) y en segundo lugar ese patógeno tiene que multiplicarse en el alimento para alcanzar un número muy elevado de individuos. El tercer paso sería la ingestión del alimento (con grandes cantidades de bacterias patógenas o de sus toxinas) por parte de un consumidor. Normalmente esto ocurre siempre así .

Vamos un poco más allá. Por una parte sabemos que las bacterias patógenas (como la Salmonella, por ejemplo) se multiplican más rápido cuanto más cercana sea su temperatura ambiente a los 37ºC (su temperatura ideal). Por otra parte, para causar enfermedad, las bacterias necesitan, por lo general, alcanzar enormes cifras en los alimentos. Estas cifras las alcanzan mucho antes multiplicándose a una temperatura ambiente de 25 o 30ºC, que a una temperatura de 4ºC (de hecho a esa temperatura no se multiplican).

O sea, a mayor calor, menos tiempo se necesita para que las bacterias patógenas presentes en los alimentos alcancen lo que podríamos denominar la “dosis infectiva”.

Pero la cuestión es: la bacteria patógena que, por la causa que sea, ha llegado a una mayonesa o a una crema ¿debería saber si es primavera, verano, otoño o invierno? La respuesta es clara: no. ¿Por qué? Porque esa crema o esa mayonesa nunca tienen que estar fuera del refrigerador (4º) más que el tiempo imprescindible. Por eso, la Salmonella nunca ‘debería saber’ si hace mucho o poco calor y ‘si lo sabe’, es porque un manipulador de alimentos se lo permite.

Este fallo tiene mayores consecuencias en verano que en invierno porque las temperaturas entonces son más bajas y las bacterias necesitan más tiempo para alcanzar esas grandes cifras, tiempo que a veces no tienen porque el alimento se consume antes.

Pero no todo ocurre en el verano. Podemos preguntarnos ¿qué temperatura puede haber, de promedio, en una cocina colectiva durante las horas de trabajo? Posiblemente más de 25ºC y en muchos casos, más de 30ºC. ¿Qué ocurre con esos botes enormes de salsas que quedan abiertos por no estar continuamente metiéndolos y sacándolos del refrigerador?

En resumen, simplemente con un buen control de la temperatura de los diferentes procesos que suceden en la elaboración de los platos, se evitarían una gran mayoría de brotes ‘veraniegos’ de toxiinfecciones alimentarias. Y esta responsabilidad recae en la figura del manipulador de alimentos, cuya importancia clave hay que revindicar, así como su formación y sensibilización permanentes. La seguridad alimentaria está en sus manos.

Notícias Relacionadas

- Hazte con el ‘Libro negro de la seguridad alimentaria’, la inocuidad alimentaria no espera
- Mantener correctamente la cadena de frío evita problemas en alimentos de alto riesgo
- Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas
- Seguridad alimentaria en establecimientos efímeros de ferias y fiestas populares

Félix Martínes licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de ‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com . (Todos los artículos).