Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Máxima seguridad al procesar atún y similares: temperatura correcta y manipulación eficiente

10-12-2018

La Agencia de Salud Pública de Barcelona ha intensificado los mensajes preventivos relacionados con la seguridad en la elaboración del atún, bonito y similares como respuesta a a aparición de brotes de toxiinfecciones alimentarias vinculados a la histamina. El objetivo de la campaña es prevenir estos incidentes insistiendo en los consejos respecto a la temperatura y los procesos de manipulación.

El atún pertenece a una familia de peces (llamados escómbridos) que se caracterizan por tener, de forma natural, niveles elevados de histidina (un aminoácido que forma parte de la composición normal de las proteínas alimentarias). El bonito, las sardinas y la caballa son otros ejemplos de peces que comparten esta característica. La histidina, por la acción de determinados microorganismos, puede convertirse en histamina, la cual puede producir una intoxicación alimentaria. La formación de histamina no altera el aspecto del atún y no es apreciable ni visualmente ni por el olor. De hecho, la histamina resiste cualquier tratamiento térmico y también las temperaturas de refrigeración y congelación. Es por este motivo que hay que ser muy cuidadoso con la manipulación y conservación del atún.

Cuando ingerimos alimentos con elevados niveles de histamina se produce una intoxicación, y los síntomas aparecen de manera muy rápida, manifestándose con picor y enrojecimiento de la cara, dolor de cabeza y, en ocasiones, dolores abdominales, náuseas y diarreas. Generalmente son cuadros leves que desaparecen en pocas horas. Sin embargo, en personas sensibles a la histamina, los síntomas pueden llegar a ser severos, requiriendo tratamiento médico.

En cambio, podemos tomar unas medidas muy sencillas que nos ayudarán a prevenir estos efectos indeseados: mantener en todo momento el atún a temperaturas cercanas a la fusión del hielo. Conviene recordar que el atún es un pez del llamado grupo de los pescados azules, que son ricos en grasas del tipo omega-3 y otros nutrientes como la vitamina E, el selenio y las proteínas, mientras que tienen niveles muy bajos de grasas saturadas. El consumo de pescado azul está demostrado que es altamente beneficioso para el sistema cardiovascular, así que al ofrecerlo a nuestros comensales estamos contribuyendo a una buena alimentación de nuestra comunidad.

¿Qué se puede hacer para disminuir el riesgo? Pues en primer lugar, entender que la temperatura es el elemento más importante a tener en cuenta. Por ello hay que mantener el producto a temperaturas cercanas a la fusión del hielo (por debajo de los 2ºC). Este es un requisito que debe cumplirse durante toda la cadena de comercialización y, por tanto, debe exigirse al proveedor. No hay que adquirir producto si se sospecha que no se ha respetado esta temperatura, y si el atún se exhibe al público con hielo –en pescaderías o comercios-, es necesario que este lo rodee el máximo posible para asegurar una temperatura baja.

Igual de importante es que los manipuladores cuiden las medidas de higiene en todo momento (limpiar bien las manos, los utensilios y las superficies que puedan estar en contacto con el atún). Además, si se hacen fileteados, picados o marinados, conviene llevarlos a cabo lo más cerca del momento del servicio y en lugares alejados de fuentes de calor.

Además, las fechas de consumo que constan en la etiqueta de un producto envasado son válidas sólo si se respetan las condiciones de conservación del producto y se mantiene la integridad del envase. La Agencia de Salud Pública de Barcelona vigila y controla los establecimientos alimentarios de la ciudad, velando para que se cumplan las condiciones de higiene que resultan determinantes para unos niveles óptimos de seguridad alimentaria.

– Manual divulgativo para operadores y comerciantes (en catalán).

Notícias Relacionadas

- Gestión de la intolerancia alimentaria a la histamina, en los comedores escolares
- Cuentos chinos y alimentos seguros: una infección alimentaria descrita en los periódicos
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- Intoxicación histamínica por consumo de bonito en mal estado: la historia se repite
- Manipulación segura de productos de pesca: frescura no es igual a inocuidad

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.