



©Depositphotos.

'Bichos' en la comida: pautas efectivas para prevenir su aparición y detectarlos a tiempo

27-11-2023

Desde hace ya algunos años, de una manera recurrente, nos encontramos con noticias en los medios de comunicación, sobre la aparición de gusanos, larvas y/u otro tipo de insectos o 'bichitos' similares en los servicios de restauración colectiva. Partiendo de que el 'riesgo cero' no existe y de que es un problema terriblemente difícil de controlar, Iván Ludeña, experto en seguridad alimentaria y control de plagas, nos da en este artículo pautas para minimizar el riesgo.

Las noticias sobre 'bichos' en la comida, máxime si se trata de un comedor escolar o una residencia de ancianos, generan estupor, desconfianza, y porque no decirlo miedo, en la opinión pública. En cierto modo es lógico que generen estas reacciones, ya que no son hechos agradables para nadie; pero insistiendo en que esto no es agradable y que debemos tratar de evitarlo a toda costa, debemos resaltar que no son situaciones que pongan en riesgo la salud de los comensales. ¿Son hechos desagradables? Sí. ¿No deberían aparecer 'bichos' en un plato? Sí. Pero tengamos en cuenta que no van a generar ninguna enfermedad a ningún comensal y, recordemos: el 'riesgo cero' no existe.

Un problema difícil de controlar

La aparición de estos insectos se suele dar en platos o productos que lleven como ingredientes pasta alimenticia, arroces, legumbres, harinas, etc.

Es un problema terriblemente difícil de controlar, tanto por parte de la industria, como por parte de las empresas distribuidoras y también por las empresas que utiliza esos ingredientes para elaborar los platos, que finalmente acaban en la mesa del comensal. Incluso en nuestro propio hogar es difícil de controlar (¿quién no se ha encontrado alguna vez alguna polilla en la despensa de su casa?).

Se trata de insectos, que se encuentran de forma natural en el campo, y que ponen sus huevas en el interior de los cereales,

legumbres, arroces, etc. Sí, se encuentran en forma de huevo, en el interior, y cuando la temperatura ambiente alcanza temperaturas superiores a 25°C, dichos huevos eclosionan dando lugar a su estado larvario (el 'gusanito') y, posteriormente, en su estado adulto a la polilla, o a algún tipo de gorgojo según el insecto del que se trate.

Pautas para minimizar el riesgo

Partimos de la base que es un problema difícilmente detectable a simple vista, sin embargo, sí podemos dar alguna pauta o indicación que nos permita minimizar el riesgo:

- Debemos comprar siempre a proveedores homologados, a ser posible proveedores que dispongan de sistemas de gestión de la inocuidad certificados, o que en su defecto tengan contemplado este tipo de peligros en su APPCC, y que nos faciliten toda la documentación que nuestro departamento de calidad solicite.
- Una vez que recepcionemos el producto, debemos fijarnos en lo siguiente:
 - Estado de limpieza del vehículo que lo transporta. Este tipo de insectos puede moverse con facilidad atravesando bolsas, y podría darse una contaminación en el vehículo de transporte o en el almacén distribuidor. Sería recomendable, pedir registros de limpieza del transporte y conocer la situación del almacén de procedencia.
 - Fecha de fabricación o envasado del producto. A simple vista no es sencillo de averiguar, pero si nos fijamos en el lote del producto y conocemos el significado del mismo (en la ficha técnica se suele indicar, sino pregunta a tu proveedor), podemos averiguarlo. Cuanto más tiempo haya pasado desde que el producto se haya fabricado o envasado, más aumenta el riesgo de que tengamos un susto (y más si ha pasado un verano de por medio).
 - Revisemos el estado del producto. Fijémonos en los pliegues de las bolsas, tanto en los cierres de los extremos, como en el pliegue central. A estos 'bichos' les suele gustar esas zonas y si aparecen lo harán por ahí seguro. Además suelen dejar 'restos' en forma de polvillo, como síntoma de producto 'machacado', o en el caso de las legumbres, algún agujero.
- Una vez recepcionado, siempre se aconseja que este tipo de productos, se almacene con una cierta separación; es decir, colocando algunas latas de otros productos como medida de separación física entre pasta y arroces por ejemplo. Como decíamos antes, se trata de insectos con una alta capacidad para atravesar los plásticos y para ir de un producto a otro, de esta manera minimizaremos contaminaciones.
- Cuando abramos una bolsa de harinas, legumbres, pasta... recomendamos cerrarla bien y, a ser posible, introducirla en algún recipiente tipo fiambarrera, para minimizar riesgos.
- Hay que procurar no dejar producto de este tipo en el almacén cuando nos vamos de vacaciones en verano. El producto pasará mucho tiempo en nuestro almacén, a temperaturas superiores a 25°C, y cuando volvamos de vacaciones, corremos un alto riesgo de encontrarnos con alguna sorpresa desagradable.
- Habla con tu empresa de control de plagas. Una manera efectiva de que la presencia de estos insectos se haga visible, es la instalación de trampas de feromonas. Estas trampas atraerán a estos insectos si han hecho su aparición en nuestro almacén y nos permitirán detectarlos de manera ágil.
- Una vez que vayamos a cocinar, lo ideal sería hacer una pequeña 'cata'. Es decir, se debería cocinar un poco de producto en agua hirviendo para ver su comportamiento y así ver si aparecen insectos; esto no suele ser posible por falta de tiempo, por lo tanto se aconseja que estemos muy vigilantes, y prestemos mucha atención durante el cocinado y servicio, removiendo para que si apareciesen, los podamos detectar antes de servir. Recomendando prestar atención a los laterales de las ollas o cazuelas, porque con el contraste de color es más fácil detectarlos.
- Por último, comentar que si tenemos la desgracia de encontrarnos algún insecto de esta índole en nuestro almacén, siempre tendremos que:
 - Desechar el producto donde ha aparecido. No te la juegues porque donde hay uno, puedes estar seguro que saldrán más.
 - Eliminar el producto en el cubo de basura, rociándolo con lejía para garantizar la eliminación del bicho.
 - Hacer una limpieza exhaustiva de la zona donde estuviera el producto en el que ha aparecido.
 - Revisar de manera exhaustiva el resto de productos susceptibles de contaminarse con el trasladado el insecto, sobre todo si no hemos puesto otros productos como barrera, tipo latas, envases, etc.

Noticias Relacionadas

- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria' con un 10% de descuento
- Los siete artículos más leídos sobre el control de plagas en www.restauracioncolectiva.com
- Cocinero/a
- Plagas en granos almacenados: ¿cómo detectar y prevenir la aparición del gorgojo del arroz?



Iván Ludeña, licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ha trabajado durante quince años en departamentos de Calidad de empresas de restauración colectiva y consultoras hasta que en 2020 crea su propia marca, **lluquality**. Es vocal de la Asociación Española para la Calidad y participa habitualmente en charlas y foros relacionados con su campo de trabajo. @: ivan.ludena@iluquality.com.