



Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /



Lo grave de un brote alimentario es su incidencia en la salud de las personas pero detrás, va el escándalo, desprestigio y ruina de la empresa, sea del tipo que sea.

Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por *Salmonella*

10-02-2016

Hace unos días murió un chico y 86 personas más se vieron afectadas por una intoxicación en un bar de Cádiz. Se trata de restauración comercial pero cualquier excusa es buena para insistir en las buenas prácticas y medidas preventivas para evitar cualquier riesgo. Recordemos que, aunque en general la enfermedad no provoca un problema grave en la salud, en ciertos individuos (ancianos, niños, enfermos...) puede llegar a ser mortal (el chico de Cádiz tenía una afección cardíaca).

Los microbios del grupo *Salmonella* pueden provocar infecciones alimentarias cuando son ingeridos en grandes cantidades en los alimentos. De hecho es uno de los microbios más frecuente en los casos de toxiinfecciones alimentarias.

Las salmonelas (de las que se han descrito más de 1.500 serotipos diferentes, aunque regularmente se observan unos 100) son habituales del intestino de los animales (mamíferos, aves, peces, reptiles...) en los que habitan, generalmente sin producir ningún daño al animal. Existen variedades de salmonelas específicas de cada especie animal (*S. gallinarum*, *S. cholerae suis*, *S. abortus equis*, etc.) que, al alcanzar organismos pertenecientes a especies animales distintas, pueden provocar síntomas en el nuevo hospedador.

En el caso del hombre, éste puede verse afectado por salmonelas de origen aviar, por ejemplo, desarrollando una enfermedad caracterizada por diarrea, fiebre, dolor abdominal, vómitos... El periodo de incubación de la enfermedad es de 6 a 48 horas y, aunque no es un problema grave, en ciertos individuos (ancianos, niños, personas enfermas, etc.) puede llegar a ser mortal. La duración de la enfermedad es de 1 a 7 días.

De todas las variedades de salmonelas, unas 200 son patógenas para el hombre, aunque la presencia de cualquiera de los serotipos de salmonelas en los alimentos debe considerarse como un peligro potencial. No obstante un persona debe ingerir alrededor de 100 millones de salmonelas para sufrir enfermedad, aunque eso depende del tipo de salmonella y de las características del individuo. En España, en los últimos años las especies más aisladas son *S. enteritidis* y *S. typhimurium*.

Existen dos tipos de salmonelas, exclusivas del chimpancé y del hombre, que originan unas enfermedades diferentes: las fiebres tifoideas y paratifoideas. Dichas salmonelas se transmiten exclusivamente de persona a persona por vía fecal-oral (pueden verse implicados los alimentos). El cuadro clínico se caracteriza por septicemia aunque, como regla, no por enteritis.

El huevo, los alimentos y las salmonelas

Con respecto a los alimentos, son los huevos los que con más frecuencia vehiculizan salmonelas, al proceder de gallinas que están infectadas con salmonelas de forma sintomática. Una pequeña cantidad inicial de salmonelas no se multiplica en el interior del huevo (en caso de llegar allí) dado el carácter anaerobio de este ambiente. La oportunidad de multiplicación de las salmonelas ocurre cuando se utiliza el huevo en crudo (mayonesas) o insuficientemente cocinado (tortillas mal cuajadas) seguido de una conservación durante el tiempo suficiente a más de 10°C (ensaladillas, pasteles... no mantenidos en frigorífico).

Para destruir las salmonelas hay que cocer el huevo durante 9 minutos al menos, o freírlos hasta que la yema solidifique. No obstante, dada la gran difusión ambiental de las salmonelas, cualquier tipo de alimentos puede verse contaminado con salmonelas: pasteles, carnes, pescados, verduras, marisco, platos preparados, etc.

Medidas preventivas

Las principales medidas orientadas a la prevención de la salmonelosis son:

- Inspección veterinaria de carnes, huevos, pescados, etc. en mataderos, mercados, tiendas de alimentación, cocinas, comedores, fábricas, etc.
- Control sanitario de las explotaciones animales.
- Consumo de alimentos con garantía sanitaria: leche, huevos...
- Educación sanitaria,
 - . de la población.
 - . de los manipuladores de alimentos.

En los establecimientos de manipulación de alimentos:

- Evitar la **contaminación cruzada** entre alimentos crudos y cocinados.
- Cocinado correcto de los alimentos (más de 70°C en el centro de las comidas).
- **Refrigeración** obligatoria de los alimentos **de alto riesgo**.
- **Regeneración** correcta de los alimentos cocinados (mínimo llegar a 65°C en el centro de las comidas).
- Control de roedores, moscas y animales de compañía.
- **Limpieza** eficaz de las instalaciones y equipos.
- Control del agua potable.
- Higiene estricta de los manipuladores.

Artículos relacionados:

- ‘**Las diez toxiinfecciones alimentarias más comunes: síntomas, riesgos y prevención**’
- ‘**Guía de prácticas correctas de higiene**’.



Félix Martínez 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 autor de ‘**El libro negro de la seguridad alimentaria**’, editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (**Todos los artículos**).