



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

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

Causas principales que dan origen a los brotes de toxiinfecciones alimentarias

La prensa se hace eco todos los años de innumerables casos relacionados con las intoxicaciones alimentarias.

## Causas principales que dan origen a los brotes de toxiinfecciones alimentarias

Martes, 14 de julio 2015

**Hace unos días saltó a los medios, una vez más, la noticia de una intoxicación masiva en un colegio de Guadarrama... aún no se ha dilucidado el origen pero, como dice nuestro colaborador Félix Martín, “por el periodo de incubación (12 horas aprox.) 'huele' a infección alimentaria a través de un plato en concreto”. Mientras esperamos la información final al respecto, os dejamos este artículo que publicamos ya hace tiempo sobre las causas principales que originan las toxiinfecciones.**

Según la OMS 351.000 personas fallecen cada año por culpa de las intoxicaciones alimentarias. Como todos los veranos, las altas temperaturas están pasando factura a los descuidos en la manipulación de alimentos y en la seguridad. Los medios han vuelto a hacerse eco de algunos sucesos relacionados con las toxiinfecciones donde las colectividades han tenido un desafortunado protagonismo.

Todo ello nos da pie una vez más a reflexionar brevemente sobre las causas principales que dan origen a los brotes de toxiinfecciones alimentarias, si los mismos se podrían haber evitado o prevenido, y cómo.

De manera simplificada, para que se genere un brote se deben dar dos requisitos de manera consecutiva: primero que exista una contaminación del alimento con bacterias patógenas (salmonella o estafilococo en estos casos) y segundo que se produzca una multiplicación de estas bacterias durante un periodo de tiempo suficiente en los alimentos contaminados.

### Actuación sobre la contaminación y sobre la multiplicación de los patógenos en las cocinas

Este planteamiento nos marca claramente dos puntos de actuación: sobre la contaminación y sobre la multiplicación de los patógenos en las cocinas.

Respecto al primer punto, si no existiera contaminación con microorganismos patógenos, obviamente no habría enfermedad. Pero ¿podemos evitar al cien por cien la contaminación de los alimentos con patógenos en nuestras cocinas? La respuesta es no. Existen factores que son de muy difícil control, como la contaminación de origen en los alimentos crudos (inevitable) o la presencia de manipuladores portadores asintomáticos de microbios patógenos (individuos clínicamente sanos, pero que pueden contaminar su entorno al toser o por unas deficientes prácticas higiénicas). Lo que sí podemos hacer es reducir al máximo las posibilidades de contaminación, configurando así el mejor escenario de partida para el posterior procesado de los alimentos. Este objetivo lo podemos alcanzar mediante las correctas medidas de higiene a todos los niveles: manipuladores, instalaciones, equipos, etc.

El segundo punto de actuación es sobre la multiplicación de los patógenos en los alimentos. Si nos preguntamos si es posible controlar al cien por cien la multiplicación microbiana en nuestras cocinas, la respuesta es definitivamente un ‘sí’. Y si nos preguntamos cómo hacerlo, la respuesta es muy sencilla: mediante la correcta conservación en frío de los alimentos, especialmente los ya cocinados y que no se van a consumir de manera inmediata.

Está claro que todas las cocinas cuentan con equipos de refrigeración de alimentos, por lo que niveles altos de patógenos en los alimentos son normalmente evitables, aun cuando existiera una previa contaminación de los mismos.

En resumen, la gran mayoría de los brotes de toxiinfecciones alimentarias se pueden evitar simplemente mediante la conservación adecuada de los alimentos en frío. Así de sencillo y así de claro.

Pero ojo, eso no quiere decir que debamos descuidar la higiene durante las manipulaciones (fuente de las contaminaciones), porque niveles inicialmente elevados de contaminación, multiplican las posibilidades de que ocurra un brote en nuestra empresa.

Desde otra perspectiva, lo que podemos hacer de manera preventiva en nuestras instalaciones para asegurar que elaboramos alimentos inocuos para el consumidor son dos cosas: disponer de unas instalaciones y equipos adecuados y controlar de manera efectiva los procesos de elaboración de los platos.

Por ejemplo, puede que tengamos refrigeradores, congeladores, etc, pero en mal estado de funcionamiento o conservación o en cantidad insuficiente para nuestra capacidad productiva. Por ello debemos tener un plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos de manera que éstos sean de fácil limpieza y desinfección, estén en correctas condiciones, tengan una capacidad adecuada etc.

### La importancia de la formación

Pero aunque dispusiéramos de los mejores equipamientos del mercado, de nada servirían si no sabemos utilizarlos aplicando los correctos protocolos y vigilando constantemente si funcionan bien y si el proceso de enfriamiento está bajo control.

¿De qué sirve disponer de un coche con un magnífico equipamiento si después no cumplimos con los códigos de circulación, no vigilamos la velocidad a la que vamos, si cruzan peatones la calle, nos saltamos las señales de 'stop', etc.? De nada, porque nos convertimos en una amenaza potencial para el resto de usuarios de las vías públicas. Este ejemplo es totalmente trasladable al trabajo en cocina. En otras palabras, debemos controlar los procesos de elaboración que realizamos en nuestras instalaciones y con nuestros equipos, centrando el trabajo de vigilancia en aquellos puntos que pueden garantizar la inocuidad de los platos elaborados, como suele suceder con el control de las temperaturas, tanto de conservación en frío o en caliente, como de cocinado de los alimentos.

Conviene reflexionar sobre el esfuerzo que supone mantener unas instalaciones y equipos en buen estado y sobre el control de algunos puntos críticos del proceso de producción, porque si se produce la noticia de un brote de toxiinfección alimentaria, ésta correrá como la pólvora entre los medios de comunicación, redes sociales, blogs, etc, con una acción demoledora sobre el prestigio y la imagen social de la empresa o establecimiento, al margen de posibles reclamaciones y sanciones administrativas o judiciales.

### Las intoxicaciones alimentarias en el mundo

Según publica 'El País', unos 582 millones de personas enferman cada año en el mundo por intoxicaciones alimentarias, de las que 351.000 fallecen (el 40% niños y niñas menores de cinco años), según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos nos vemos afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países.

Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, *Salmonella typhi* (52.000 muertes), *Escherichia coli* (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería para protección de los animales pero, también porque engordan... y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. **Antoine Andremont**, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo.

Algunos artículos relacionados:

['Las toxiinfecciones en verano... ¿es siempre el calor el responsable?'](#).

['Las diez toxiinfecciones alimentarias más comunes: síntomas, riesgos y prevención'](#).

['El \*Staphylococcus aureus\*, una bacteria que indica mala manipulación en cocina'](#).

['Intoxicación histamínica por consumo de bonito en mal estado: la historia se repite'](#).

**Félix Martín** es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín 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](mailto:felmargar@gmail.com). ([Todos los artículos](#)).