



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Cuentos chinos y alimentos seguros: una infección alimentaria descrita en los periódicos

Cuentos chinos y alimentos seguros: una infección alimentaria descrita en los periódicos

Lunes, 03 de septiembre 2018

Todos los medios de comunicación ofrecen recurrentemente información sobre intoxicaciones alimentarias (por desgracia, muchas más veces de las que nos gustaría). Nuestro habitual colaborador Félix Martín, analiza en este artículo el tratamiento que la prensa da a estas noticias, tomando como ejemplo la última toxiinfección masiva ocurrida en un restaurante chino de Mérida.

A finales del mes de julio leímos en todos los periódicos la noticia de que noventa personas fueron intoxicadas por salmonelosis en un restaurante chino de Mérida; en ese momento, nueve de los afectados estaban hospitalizados.

Leyendo algunos artículos de prensa relacionados con la noticia, encontramos informaciones como éstas:

– *“El consejero extremeño de Sanidad, **José María Vergeles**, ha declarado hoy que la salmonela está confirmada. No hay duda del germen que ha provocado la infección-, ha dicho, aunque todavía no se conoce el origen exacto de la intoxicación. En un primer momento, las autoridades examinaron a los manipuladores del establecimiento, pero éstos dieron negativo y por tanto no fueron ellos quienes transmitieron la bacteria. Las pesquisas se centran ahora en buscar el alimento en mal estado que ha causado la intoxicación masiva”;* o...

– *“Se tomaron 30 muestras y se identificó a cuatro personas que son los manipuladores de los alimentos que se elaboran en este local. Esas pruebas han descartado que ellos sean los portadores de la bacteria, por lo que todo apunta a que la toxifección haya sido causada por los propios alimentos”.*

Analizando estas noticias detectamos algunas incorrecciones que, por desgracia, están demasiado extendidas entre los consumidores y, lo que es peor, entre algunos profesionales que trabajan en cocinas. De la lectura parece deducirse que el brote fue inevitable y que los manipuladores nada pudieron hacer, ya que el culpable fue un alimento en mal estado.

Puede que los manipuladores no fueran portadores de la salmonela en su aparato digestivo, pero sí que han podido contribuir activamente a la transmisión de la bacteria a los alimentos, a través de unas prácticas higiénicas erróneas; por ejemplo, favoreciendo una contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados (listos para el consumo) y/o unas inapropiadas condiciones de conservación de los alimentos. Es decir, que el no ser la fuente primaria de la bacteria no quiere decir que no fueran ellos los que transmitieron la bacteria.

“Que un manipulador no sea la fuente primaria de la salmonela no quiere decir que no pueda actuar como transmisor de la bacteria en la cocina”

Por otra parte, se explica que la investigación se centra en encontrar el ‘alimento en mal estado’ causante del brote’. Si pensamos un poco, noventa personas no consumen simultáneamente un alimento en mal estado. En otras palabras, un alimento puede tener un perfecto aspecto, olor o sabor y a la vez ser capaz de provocar enfermedad a decenas o cientos de personas. Esto pasa de manera constante, de lo cual podemos deducir que el aspecto de un alimento no es indicador de su peligrosidad o de su nivel de contaminación con microorganismos patógenos. O sea, que para nada un alimento tiene que estar ‘alterado’ para ser capaz de producir una toxiinfección alimentaria.

“Un alimento no tiene que estar ‘alterado’ para ser capaz de producir una toxiinfección alimentaria”

Lo que sí tiene que saber el manipulador de alimentos es que, cuando compra carne, huevos, pescados o verduras crudos está también ‘comprando’ los microorganismos que vienen con ellos, patógenos incluidos. Y esto sucede con independencia de la calidad de dichos productos y de su aspecto. A partir de ese momento el manipulador puede actuar como transmisor de patógenos como las

salmonelas, independientemente de que pueda ser él mismo el foco de la infección. De hecho, para evitar la transmisión, debería manipular siempre estos alimentos como si fueran portadores de microorganismos patógenos.

Pensando en el usuario final, a este respecto debemos felicitar iniciativas como la de cadena de supermercados Lidl, la cual, en el etiquetado de sus productos frescos envasados, incluye menciones destacadas relativas al manejo higiénico de los mismos como: 'El pescado o la carne cruda (de cerdo, vacuno, ave) no debe entrar en contacto con otros alimentos'; 'el líquido restante deberá desecharse adecuadamente'; o 'cocinar completamente el producto antes de su consumo'.

Finalmente, vemos también cómo se utilizan indistintamente los términos 'intoxicación alimentaria', 'infección alimentaria' o 'toxifección' para referirse a la salmonelosis. En esta ocasión el único que usó correctamente los términos fue el consejero de Sanidad extremeño, pues la salmonelosis es una infección alimentaria.

A modo de recordatorio, una **infección alimentaria** sucede cuando un microorganismo patógeno (una salmonela, por ejemplo) invade un cuerpo, multiplicándose dentro de él (en el aparato digestivo o en otros órganos) y como consecuencia de ello se generan una serie de síntomas (gastrointestinales o de otro tipo); por lo tanto, es normal un periodo de incubación de 12-36 horas durante el cual los microorganismos se multiplican hasta que aparecen los síntomas.

Por contra, las **intoxicaciones** se producen por la ingestión directa de sustancias tóxicas (de origen microbiano o no) presentes en un alimento. En este caso, son los productos químicos ingeridos (toxinas) los que causan el daño y provocan los síntomas, normalmente tras un periodo de incubación más corto (desde minutos a unas pocas horas). Por ejemplo, una intoxicación por el consumo de setas tóxicas, por histamina, por metales pesados, etc.

El término genérico **toxiinfecciones alimentarias** se refiere al conjunto de enfermedades como consecuencia del consumo de alimentos contaminados con microbios patógenos o con sus toxinas.

Noticias Relacionadas

- [Los virus y norovirus se pueden transmitir entre alimentos de manera similar a las bacterias](#)
- [Reglas básicas para evitar infecciones de listeriosis en las poblaciones de riesgo](#)
- [Los guantes desechables de vinilo: ¿suponen un peligro para la seguridad alimentaria?](#)
- [Claves para unas buenas prácticas de seguridad alimentaria, en las cocinas de los colegios](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)

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. ([Todos los artículos](#)).