



Intoxicación histamínica por consumo de bonito en mal estado: la historia se repite

02-09-2014

Esta noticia es antigua y la publicamos después del verano de 2014, cuando saltó a los medios que la intoxicación que afectó a los 17 trabajadores del comedor de RTVE, fue debida a la ingesta de bonito en mal estado. Dejando aparte que el suceso es de hace casi tres años, las conclusiones sobre por qué se producen estos brotes, siguen siendo válidas... y la respuesta a la pregunta muy sencilla: por errores en la manipulación del pescado.

En el caso del comedor de RTVE, el análisis concluye que el bonito ingerido por los empleados tenía niveles de histamina "por encima de los límites establecidos en la legislación". En este caso, fue relativamente fácil descubrir cuál fue la fuente de la intoxicación, puesto que todos los intoxicados comieron bonito. Trece de los afectados tuvieron que acudir al hospital por un cuadro clínico caracterizado por "enrojecimiento facial, cefaleas, urticaria, edema en los párpados en algunos casos, vómitos y diarrea posterior". Tras un día en el hospital, donde fueron tratados con antihistamínicos y recibieron corticoterapia, recibieron el alta.

El caso es que este brote se suma al sucedido hace unos meses en las dependencias de la cafetería-restaurant de la Universidad Laboral de Gijón, en el que se vieron afectadas una veintena de personas tras comer bonito 'en rollo' (plato típico de la zona)... pero, ¿por qué se producen estos brotes en establecimientos de restauración social? La respuesta es muy sencilla: por errores en la manipulación del pescado. ¿Y por qué se manipula de manera defectuosa el pescado? Muy fácil: por falta de conocimiento y/o de responsabilidad en algunos manipuladores de alimentos o sus responsables.

La semana pasada publicamos un artículo sobre [cómo debe manipularse correctamente el pescado](#) y parece que fue premonitorio sobre las consecuencias de una manipulación defectuosa.

Explicábamos que el pescado, como el resto de alimentos crudos, trae una contaminación microbiana alta 'de origen' y que debe controlarse para evitar tanto la pérdida rápida de calidad como la pérdida de la inocuidad alimentarias. Por este motivo hay que ser muy estricto en el control de la cadena del frío que debe mantener el pescado fresco a temperaturas cercanas a los 0°C (entre hielo).

Si se rompe la cadena del frío, o se relaja su cumplimiento, empieza la multiplicación microbiana y sus consecuencias. Existe un

grupo de pescado, los Escómbridos, a los que pertenece el bonito, el atún o la caballa entre otros, que tienen en su musculatura una proporción especialmente alta de un precursor de la histamina: la histidina (un aminoácido).

Pues bien, ocurre que, como consecuencia de la multiplicación microbiana post-mortem de las bacterias en estos pescados, la histidina comienza a transformarse en histamina, que es la responsable de la aparición de síntomas alérgicos en quien ingiere la carne de estos peces. De ahí que se detectaran niveles de histamina por encima de los niveles establecidos por la legislación.

El problema se agrava porque, una vez formada, la histamina resiste los tratamientos térmicos y aparece finalmente en los platos, e incluso en las latas de conservas. El brote se hubiera evitado simplemente manteniendo el pescado a temperaturas entre 0 y 2°C durante todo el periodo previo a su preparación o cocinado. Una norma básica de manipulación de los alimentos, sin más.

Lo que es inaceptable desde nuestro punto de vista, es leer declaraciones explicando que *“para evitar más problemas con el bonito, lo eliminaremos de la carta”* o cosas similares. **Para evitar problemas con el bonito, con el pescado y con el resto de alimentos que preparamos para cualquier colectivo, lo que se necesita es un conocimiento básico de los problemas y las normas de seguridad alimentaria por parte de los manipuladores, desde el barco o lonja hasta la cocina.**

Recordemos que el empresario es el único responsable de gestionar correctamente la seguridad alimentaria en su establecimiento y el que deberá responder a las posibles demandas administrativas o civiles derivadas de posibles negligencias al respecto. Recordemos que, según las informaciones aparecidas en los medios, en el caso del comedor de RTVE, por ejemplo, los servicios jurídicos del ente están estudiando las posibles responsabilidades que pueda tener la empresa responsable del comedor.

Noticias Relacionadas

- Las mareas rojas, ciguatera y escombrotóxicas, principales peligros en animales marinos
- Gestión de la intolerancia alimentaria a la histamina, en los comedores escolares
- Manipulación segura de productos de pesca: fresca no es igual a inocuidad



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](#)).