



Un muerto en NYC por brote de Salmonella que afecta a 32 estados
Autoridades federales anuncian fin de investigación multiestatal con 129 casos de personas afectadas por la bacterial

Alerta en Estados Unidos por brote de salmonela; hay 92 casos

BRF retira 394 toneladas de pollo por riesgo de salmonela

By Redacción Industria Avícola | 17 de febrero de 2019

COMPARTIR: [f](#) [t](#) [in](#) [s](#) [m](#)

RECOMENDADO

ACTUALIDAD POLÍTICA NACIONAL ECONOMÍA INTERNACIONAL POLICIALES

Lambayeque: 50 intoxicados tras comer pollo a la brasa en Oyotún | VIDEO y FOTOS

Los afectados, entre niños y adultos, presentaron síntomas como fiebre alta, náusea, diarrea y vómito. Todo ocurrió en **Lambayeque**.

La carne de pollo y las bacterias patógenas siguen protagonizando titulares en prensa

12-03-2019

La demanda mundial de carne de pollo se ha incrementado en los últimos años debido a su precio comparativamente bajo con otras carnes, siendo además una excelente fuente de proteína. Esta ventaja lleva aparejado el riesgo de brotes de toxiinfecciones alimentarias provocadas por enterobacterias como *Salmonella* y *Campylobacter*.

Haciendo un breve repaso histórico a la relación entre la carne de pollo y las bacterias patógenas, podemos recordar que el año 2001, con motivo del aumento en la presencia de patógenos como *Salmonella* o *Campylobacter* en las carnes de pollo, el Ministerio de Salud Pública de Holanda realizó una propuesta de ley referida al envasado de las canales de pollo, en las que proponía que debería figurar el siguiente texto: 'Atención, este producto contiene bacterias tóxicas. Evite que estas bacterias entren en contacto con sus alimentos a través del envase, de sus manos o de sus utensilios de cocina. Cocine la carne hasta el punto de neutralizar estas bacterias'. Finalmente, la propuesta no se concretó ante el temor a desatar una alarma social excesiva.

En 2013, el departamento de Agricultura de Estados Unidos emitió una alerta sanitaria por un brote de *Salmonella* que dejó al menos 278 enfermos en 18 estados. El brote de salmonelosis tuvo su origen en una serie de productos elaborados a partir de pollos infectados con esta bacteria en tres instalaciones de la empresa Foster Farms en el estado de California.

De hecho, en las últimas semanas hemos podido encontrar en los medios alertas alimentarias relacionadas con el consumo de pollo. La clave de todas ellas es mucho más natural de lo que puedan pensar algunos. La realidad es que la carne en general y la de pollo en particular contiene una elevada carga microbiana de manera inevitable, independientemente de su calidad (la calidad de la carne no implica su seguridad alimentaria).

¿Sabes que estás comprando patógenos?

La carne fresca de pollo puede tener una contaminación inicial entre las 10.000 y los 100.000 microorganismos por centímetro cuadrado en los puntos de venta, siendo esta circunstancia algo que debemos asumir cuando compramos este producto. En este momento hay que destacar que la presencia de esta elevada flora microbiana en absoluto altera el aspecto normal de las carnes,

para lo cual se necesitan concentraciones bastante más elevadas de microorganismos.

Por todo lo explicado, cuando compramos carne fresca de pollo y la almacenamos en nuestras cámaras frigoríficas a la espera de su procesado, debemos ser conscientes de que estamos adquiriendo e introduciendo en nuestras dependencias de cocina cientos de millones de bacterias.

Entre la flora microbiana de la carne de pollo es presumible que encontremos patógenos intestinales como la *Salmonella* o *Campylobacter* (éste último incluso más frecuente), pero también se pueden encontrar otras bacterias patógenas como *Escherichia coli* O157:H7 o *Listeria monocytogenes*.

Salmonella y *Campylobacter* son bacterias patógenas pertenecientes a la familia de las enterobacterias y provocan, de manera general, una sintomatología gastroentérica en los consumidores (vómitos, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general...). En ambos casos, habitualmente se trata de problemas autolimitantes que se resuelven en un periodo de 48-72 horas en personas adultas y sanas.

Listeria monocytogenes es, por el contrario, un patógeno mucho menos frecuente, pero con una letalidad mucho mayor, sobre todo cuando infecta a individuos enfermos, inmunodeprimidos o a personas ancianas. Además, en las mujeres embarazadas puede provocar abortos o infecciones muy graves en los recién nacidos. Hoy en día, es la bacteria de transmisión alimentaria que origina más muertes, siendo la carne de pollo cruda o mal cocinada, la principal fuente de contagio para los humanos.

Campylobacter es la principal bacteria causante de toxiinfecciones alimentarias

La carne de pollo es, con mucha diferencia, el alimento que causa más brotes de campylobacteriosis humana (infección por esta bacteria). Por su parte, la presencia de *Salmonella* en la carne de aves es siempre una posibilidad, pese a que la prevalencia de este patógeno entre las aves de corral es cada vez menor debido a las vacunaciones y a la mejora de las prácticas de higiene en las explotaciones.

En la Unión Europea el *Campylobacter* es la principal bacteria causante de toxiinfecciones alimentarias y está asociado directamente a la contaminación de la carne cruda, en especial la carne de pollo. En el Reino Unido se identificaron 72.000 casos de campylobacteriosis, ocasionando 110 muertes en 2012. En Holanda, se registraron 8.500 casos y 34 muertes en 2011.

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó un estudio en 2012 en el que indicaba que la presencia de *Campylobacter* en las canales de pollo oscilaba entre el 3,3% y el 58,8%, según los países.

Por todo ello:

1. Evitaremos la contaminación cruzada durante su manipulación o almacenamiento entre la carne cruda y los productos ya elaborados o cocinados. El pollo (y los alimentos crudos en general) son una fuente de contaminación y esto es importantísimo en manipulaciones dentro de la cocina.
2. Almacenaremos las carnes siempre en refrigeración, para evitar la multiplicación de los patógenos.
3. Nos aseguraremos de que las carnes se cocinan lo suficientemente, alcanzando temperaturas que superen los 70°C en el centro de las piezas, garantizando así la destrucción de los patógenos.
4. Una vez cocinados, no dejaremos los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas, debiendo pasar a refrigeración.
5. Recalentaremos suficientemente los alimentos (a más de 60°C) antes de servirlos.
6. Recordemos que la congelación puede que no elimine a patógenos como *Salmonella* y que la resistencia de las bacterias al calor es proporcional al número de las mismas, es decir, a mayor número de bacterias, mayor tiempo o temperatura necesitaremos para garantizar su destrucción.
7. Nos aseguraremos de que el pollo está perfectamente descongelado antes de cocinarlo (mínimo de seis horas en la nevera).

Noticias Relacionadas

- Regala a tus empleados 'El libro negro de la seguridad alimentaria' con un 10% de descuento
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- ¿Qué son, en qué afectan y qué puede provocar la presencia de biofilms en la cocina?
- Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas
- La carne picada poco hecha... un 'paraíso' para los microbios y bacterias



Félix Martín es licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad. Impulsor de [FormainnovaBio](#), una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).