



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

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

La carne, peligro de contaminación en cualquier punto de la cadena alimentaria

# La carne, peligro de contaminación en cualquier punto de la cadena alimentaria

Jueves, 22 de octubre 2015

**La carne tiene un alto valor nutricional pero es uno de los alimentos más percederos debido a su alto contenido en agua, su composición y su pH. Puede, además, contaminarse con agentes físicos, químicos o biológicos en cualquier punto de la cadena alimentaria, por lo que deben establecerse controles a lo largo de toda ella y fomentar las buenas prácticas de manipulación.**

La carne es un ingrediente de gran importancia en la alimentación humana. Su gran riqueza nutritiva se debe fundamentalmente a su elevado contenido en proteínas de alto valor biológico, pero, por otro lado, es uno de los alimentos más percederos debido a su alto contenido en agua, su composición y su pH, lo que favorece la alteración y contaminación microbiana, pudiendo constituir un riesgo para la salud.

Las alteraciones de la carne son debidas a su propia composición y a su interacción con factores físicos o químicos como la luz, la temperatura o el aire y algunas pueden ser causa de enfermedad.

Las alteraciones más frecuentes son:

- Enranciamiento.
- Enmohecimiento.
- Putrefacción y coloraciones anormales.

Por otro lado, la carne puede contaminarse con agentes **físicos, químicos o biológicos** en cualquier punto de la cadena alimentaria, por lo que deben establecerse controles a lo largo de toda ella y fomentar las buenas prácticas de manipulación de todos los individuos implicados en su camino 'del establo a la mesa'.

Contaminantes o peligros químicos:

- Medicamentos veterinarios (antimicrobianos, antiparasitarios, etc.).
- Hormonas y promotores de las producciones.
- Contaminantes ambientales: dioxinas, insecticidas, plaguicidas, etc.

Contaminantes o peligros biológicos:

- Parásitos: triquina, cisticercos, toxoplasmas, etc.
- Microorganismos: Salmonella, Campilobacter, Listeria, E. coli, etc.
- Priones: enfermedad de las vacas locas.

El origen primario de los microbios puede ser el propio animal, o bien éste puede contaminarse a través de otros animales, del hombre, de los pastos, de los piensos, del medio ambiente o de vectores como moscas y roedores.

Incluso, en situaciones de estrés el sistema inmunitario del animal se debilita y algunos de los microorganismos intestinales pueden traspasar la barrera intestinal y alcanzar los tejidos o las vísceras. Algunos de ellos poseen una elevada capacidad de producir toxinas o causar una infección en las personas.

Artículos relacionados:

['La carne picada poco hecha... un 'paraíso' para microbios y bacterias'](#).

['Las buenas prácticas en el bienestar animal y su relación con la calidad final de la carne'](#).

**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](#)).