Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Las bacterias patógenas del pollo suponen un claro peligro potencial en la cocina

23-01-2018

Todo el que trabaje profesionalmente en una cocina sabe que la carne de pollo fresco contiene una elevada carga microbiana de manera inevitable y natural, independientemente de su calidad. Hay que asumir que es un riesgo y, por lo tanto, manipular este producto como si siempre estuviera contaminado con Salmonella (circunstancia no segura, pero sí probable).

De forma recurrente salen a la luz noticias relacionadas con brotes de salmonelosis cuyo origen es el pollo. Hace una década hubo una polémica en los Países Bajos en los que se proponía envasar los productos de pollo con un etiquetado en el que se advertía del peligro de no cocinar los suficientemente bien este producto crudo, dado el riesgo de contener microbios patógenos. Finalmente no se llegó a realizar este etiquetado por no provocar una alarma social innecesaria.

La clave de todas estas alarmas 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 y natural, independientemente de su calidad (la calidad de la carne no implica su seguridad alimentaria). Esto es debido a que durante las operaciones de desplumado y evisceración en los mataderos y salas de despiece, es inevitable un cierto grado de contaminación microbiana, incluida la de origen fecal o intestinal.

Entre la flora microbiana de la carne de pollo es presumible encontrar patógenos intestinales como la Salmonella o Campylobacter (éste último incluso más frecuente). En otras palabras nadie puede garantizar que, al vender un pollo, éste venga libre de Salmonella o de otros patógenos.

Hay que asumir que es un riesgo asociado a la carne de pollo y, por lo tanto, manipular este producto como si siempre estuviera contaminado con Salmonella (circunstancia no segura, pero sí probable). Esta regla debería generalizarse para la manipulación de los alimentos crudos (verduras, pescado, carnes, etc).

Ahora bien, la presencia de estas bacterias patógenas puede no pasar de ser un peligro potencial si se aplican las debidas

precauciones higiénicas al manipular el pollo fresco en la cocina.

En las neveras y cámaras frigoríficas, estos patógenos lo tienen muy difícil para hacerse un sitio entre una población mucho más numerosa de gérmenes 'psicrófilos', perfectamente adaptados al medio y a la temperatura de refrigeración. Una cosa es detectar presencia de Salmonella (o Campylobacter, etc.) en una canal; otra es tener un nivel significativo de ésta.

El problema, como siempre, será la eventual contaminación cruzada (vía utensilios, tablas de cortar, etc.) entre la canal fresca de pollo y otros alimentos desprovistos de dicha flora protectora (pollo ya cocinado, mayonesa, etc.). Constituye un grave error higiénico manipular el pollo crudo y el pollo cocinado en la misma zona de la cocina.

Por todo ello:

– Evitaremos la contaminación cruzada durante su manipulación o almacenamiénto 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. Debe existir una clara separación entre las zonas de manipulación de los productos cárnicos frescos (pollo) y los cocinados o elaborados.
– Almacenaremos las carnes siempre en refrigeración, para evitar la multiplicación de los patógenos.
– Nos aseguraremos de que las carnes se cocinan lo suficientemente, alcanzado temperaturas que superen los 70ºC en el centro de las piezas, garantizando así la destrucción de los patógenos.
– Recordemos que la congelación puede que no elimine a patógenos como la Salmonella y que la resistencia de las bacterias al calor es proporcional al número de las mismas, es decir, a mayor número de Salmonellas, mayor tiempo o temperatura necesitaremos para garantizar su destrucción.
– Nos aseguraremos de que el pollo está perfectamente descongelado antes de cocinarlo (mínimo de seis horas en la nevera).

Notícias Relacionadas

- Las siete reglas básicas e ineludibles para prevenir la contaminación cruzada en la cocina
- Cómo se 'cuece' una toxiinfección alimentaria en una cocina profesional y cómo evitarla
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas
- Microorganismos patógenos y alérgenos causan el mayor número de alertas alimentarias
- Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- Alimentos de alto riesgo: atención a la manipulación y a la correcta refrigeración
- La doble amenaza del anisakis: por parasitación y por reacciones anafilácticas
- La carne picada poco hecha… un 'paraíso' para los microbios y bacterias
- Manipulación segura de productos de pesca: frescura no es igual a inocuidad

Félix Martínes 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 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).