



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

Riesgos de mantener a temperatura ambiente rodajas cortadas de tomates y cebollas

Riesgos de mantener a temperatura ambiente rodajas cortadas de tomates y cebollas

Martes, 18 de junio 2024

La Agencia Belga de Seguridad Alimentaria ha emitido un dictamen sobre el almacenamiento de tomates y cebollas cortadas en rodajas a temperatura ambiente, tras evaluar los riesgos microbiológicos de desviarse, durante unas horas, de las temperaturas de refrigeración recomendadas. El objetivo es determinar si esta práctica compromete la seguridad alimentaria al favorecer la proliferación de patógenos como *Salmonella*, *E.coli* o *Listeria*.

¿Elaboras o sirves hamburguesas acompañadas de verduras cortadas? En caso afirmativo, una reciente publicación del Comité Científico de la Agencia Belga de Seguridad Alimentaria puede ser de tu interés.

Tomando como base una consulta realizada por un operador alimentario, esta agencia responde a dos preguntas:

- Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, ¿se puede aceptar desviarse de la temperatura de almacenamiento legal para los tomates y las cebollas en rodajas (7 °C) y mantenerlos, por ejemplo, a temperatura ambiente (16–29 °C) durante un máximo de cuatro y seis horas respectivamente?
- Y si es así, ¿puede aceptarse aún una breve variación ascendente de la temperatura de 3 °C, incluida la incertidumbre de medición?

Peligros microbiológicos más relevantes

Es importante que los operadores de empresas alimentarias conozcan los productos que utilizan y/o elaboran para poder realizar una correcta evaluación microbiológica de la seguridad alimentaria en sus procesos. Propiedades fisicoquímicas como el pH, la aw, el contenido de sal, el tipo y concentración de conservantes o la naturaleza del envase son relevantes para la seguridad alimentaria.

En este caso, el dictamen científico se centra en cebollas y tomates destinados a ser consumidos crudos que se lavan, se cortan en rodajas y posteriormente se almacenan.

En este contexto, los peligros microbiológicos más importantes identificados son *Salmonella spp.*, *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC), *Listeria monocytogenes* y *Bacillus cereus*. Estos microorganismos pueden estar presentes dentro y sobre cebollas y tomates, y tienen el potencial de multiplicarse rápidamente a niveles altos cuando los alimentos se almacenan a temperatura ambiente.

La Agencia Belga de Seguridad Alimentaria concluye que no se puede demostrar suficientemente que el almacenamiento de tomates y cebollas en rodajas a temperatura ambiente (16-29 °C), en lugar de un máximo de 7 °C, durante cuatro o seis horas no presente un riesgo elevado para la seguridad alimentaria. Según simulaciones del crecimiento potencial de *Salmonella spp.*, *E. coli* y *L. monocytogenes*, la desviación solicitada de la temperatura de almacenamiento no es aceptable.

Asimismo, una breve fluctuación de temperatura ascendente de 3 °C no es aceptable, especialmente a temperaturas entre 21 y 29 °C.

Recomendaciones para operadores alimentarios

Como alternativa, se sugieren varias combinaciones aceptables de tiempo/temperatura para el almacenamiento de tomates y cebollas en rodajas.

Para estas condiciones de almacenamiento, el crecimiento de *Salmonella spp.*, *E. coli* y *L. monocytogenes* se limita a un máximo de 0,5 log ufc/g, según simulaciones realizadas con la herramienta web Combase, lo que se consideraría aceptable desde el punto de vista de la seguridad alimentaria.

Si se selecciona una de estas combinaciones de tiempo/temperatura para su uso en la práctica, es importante asegurarse de que el tiempo máximo de almacenamiento y la temperatura máxima de almacenamiento se controlen adecuadamente.

Además, es imprescindible determinar el pH de estos alimentos. El pH debe medirse en momentos relevantes, desde el peor de los casos en términos de tipo de alimento, madurez, variedad, estación, método de procesamiento de alimentos, hasta posibles cambios durante el almacenamiento, etc. Para este fin, se deben realizar múltiples mediciones en diferentes lotes del producto.

– Más información en el documento de referencia: [Microbiological safety in case of storage at room temperature of sliced tomatoes and onions. Food Risk Assess Europe. Volume 2, issue 2 2024 \(31 pp\) FR-0026](#). Feys, K., De Zutter, L., Herman, L., Korsak, N., Van Hoorde, K., Geeraerd Ameryckx, A. (2024).

– Con la colaboración de www.higieneambiental.com

Noticias Relacionadas

- [Estrategias para eliminar E. coli, Salmonella y Listeria en ensaladas y vegetales crudos](#)
- [¡Alerta salmonela! No bajemos la guardia respecto a los requisitos higiénico-sanitarios en verano](#)
- [Conceptos sobre seguridad alimentaria: contacto cruzado versus contaminación cruzada](#)
- [Bacillus cereus, el riesgo escondido en el arroz de las cocinas de la restauración colectiva](#)