



## ¡Alerta salmonela! No bajemos la guardia respecto a los requisitos higiénico-sanitarios

Martes, 28 de mayo 2024

**Como todos los años y coincidiendo con el aumento de las temperaturas, llega el 'pico anual' de las toxiinfecciones alimentarias. Félix Martín, nuestro colaborador experto en seguridad alimentaria, revisa en este artículo los principios básicos de manipulación de alimentos y subraya la responsabilidad tanto de los propios manipuladores como del personal directivo, para garantizar la inocuidad alimentaria, especialmente en las cocinas de colectividades.**

Recientemente hemos podido leer noticias e incluso ver reportajes en canales de televisión de máxima audiencia haciendo referencia a una 'ola de intoxicaciones alimentarias' que han tenido lugar en establecimientos de restauración (tanto colectiva como comercial) en diversas localizaciones de España.

Este tipo de noticias sigue siendo un clásico cuando se acerca el verano, empiezan a subir las temperaturas y, en consecuencia, se multiplica el peligro derivado de las deficientes prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, en particular de aquellos elaborados con huevo crudo.

No nos cansaremos de insistir que la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos es de los operadores alimentarios y que son los manipuladores de los alimentos quienes deciden a qué temperatura está cada alimento en cada momento, así como las condiciones higiénicas en las que son elaborados.

En este artículo vamos a recordar una selección de requisitos higiénico-sanitarios relacionados con los procesos de elaboración o cocinado de comidas y que deben respetarse en las cocinas en las que se elaboren comidas para colectividades.

El huevo es un excelente medio de cultivo para cualquier microorganismo y debemos asegurarnos que su manipulación en la cocina no suponga el más mínimo riesgo para los comensales. Por ello comenzamos haciendo mención a algunos requisitos en la preparación de comidas que incluyan este alimento como ingrediente.

- Los productos para consumo inmediato que contengan huevo crudo (por ejemplo, las tortillas) se deben cocinar al menos a 63 °C durante 20 segundos en el centro del producto. Como orientación, diremos que la clara comienza a coagularse a los 58 °C y se coagula por completo a los 64 °C. Por su parte, la yema se coagula entre los 65 °C y los 70 °C.
- Los productos que contengan huevo crudo y que no sean para consumo inmediato, deben cocinarse al menos a 70 °C durante 2 segundos en el centro del producto.
- Los productos con huevo crudo que se consuman sin tratamiento térmico, se deben elaborar necesariamente con ovoproductos.
- Los alimentos elaborados con huevo crudo, que no sean estables a temperatura ambiente (las tortillas) y los elaborados con ovoproductos que se van a consumir sin sufrir un tratamiento térmico (mayonesas y salsas similares), se deben conservar a una temperatura máxima de 8 °C y se consumirán en menos de 24 horas desde el momento de su elaboración.

A continuación, se destacan otra serie de medidas higiénico-sanitarias que, de manera general y entre otras muchas, deben respetarse siempre:

- Las comidas preparadas para su consumo inmediato y que se conservan en caliente, se deben mantener al menos a 63 °C.
- Las comidas preparadas se conservarán en refrigeración a una temperatura máxima de 4 °C si su vida útil es de más de 24 horas y a una temperatura máxima de 8 °C si su vida útil es de menos de 24 horas. A este respecto es importantísimo no preparar una cantidad de comida mayor de la que podamos almacenar en refrigeración, ni con una antelación excesiva.

- Los productos sometidos a tratamientos térmicos y que requieran conservación en frío, se deben enfriar rápidamente, de manera que se alcancen los 10 °C en el centro del producto en menos de dos horas.
- Las comidas preparadas que requieran ser recalentadas, alcanzarán una temperatura de, al menos, 74 °C durante 15 segundos en el centro del alimento, en el plazo máximo de una hora desde que salen del refrigerador.
- Se debe disponer de comidas testigo en comedores sociales, grupos o eventos de más de 40 personas, identificadas, fechadas a 4 °C o -18 °C, durante siete días (mínimo de 100g).
- Se debe evitar la contaminación (ambiental o cruzada) de las materias primas, de los productos intermedios y de los productos acabados, durante todo el proceso de elaboración.
- Las materias primas y el resto de productos que requieran un almacenamiento frigorífico, no permanecerán a temperatura ambiente más que el tiempo estrictamente necesario.
- La descongelación de las materias primas o de los productos, se ha de realizar en condiciones higiénicas y en refrigeración u otro sistema con similares garantías sanitarias
- Realizar una correcta limpieza y desinfección (con los productos adecuados y a las dosis correctas) de los alimentos vegetales que se vayan a consumir en crudo (ensaladas).

En resumen, una serie de medidas que, en su mayoría, tienen que ver con las temperaturas a las que se exponen los alimentos y comidas, ya sea por su almacenamiento en refrigeración o por su correcto cocinado o calentamiento.

Todas las cocinas normalmente disponen de elementos para llevar a cabo estas operaciones en condiciones de higiene. Por tanto el que se realicen o no dependerá del factor humano (desde los manipuladores al personal directivo), que debe atesorar unos requisitos mínimos de responsabilidad y de cultura de inocuidad alimentaria. La formación y la capacitación del personal resultan, por tanto, estratégicamente imprescindibles.

### 'EL LIBRO NEGRO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COCINA'

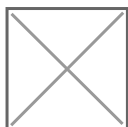
Os recordamos que tenemos a disposición de todos los profesionales del 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'; un manual escrito por **Félix Martín**, autor de este artículo [así como de muchos otros](#) que hemos publicado en estas mismas páginas, relativos a la seguridad e inocuidad alimentaria.

'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina' enumera en sus capítulos una serie de errores que nunca deben cometerse en una cocina profesional, con el objetivo de ayudar a elaborar platos seguros para los consumidores.

El libro, editado por [Restauración Colectiva](#) bajo el sello **RCBooks**, se puede adquirir en versión electrónica (ePub, mobi, .pdf) o papel, Y está estructurado en tres bloques: Errores, Consejos y Herramientas de verificación. Son 150 páginas escritas de 'tú a tú' que van desgranando uno por uno los errores más comunes que se cometen en una cocina profesional, con la pretensión de que el lector no sea víctima de esos fallos, instaurados en el *modus operandi* de muchos manipuladores de alimentos ([descárgate el índice en .pdf](#)).

El libro está dirigido, no solo a los manipuladores de alimentos, sino a todas las categorías profesionales involucradas en el trabajo de la operativa en cocina e interesadas en mejorar la manera de elaborar alimentos de forma segura.

¡LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NO PUEDE ESPERAR!



#### Noticias Relacionadas

- [Estrategias para eliminar E. coli, Salmonella y Listeria en ensaladas y vegetales crudos](#)
- [Conceptos sobre seguridad alimentaria: contacto cruzado versus contaminación cruzada](#)
- [Peligros microbiológicos asociados al agua de lavado y procesado de frutas y verduras](#)
- [Restauración colectiva e inocuidad alimentaria: responsabilidad y exigencia normativa](#)

**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).

