



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo prioritarias

Las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo prioritarias

Jueves, 30 de diciembre 2021

En este Top5 de las noticias más leídas hemos contemplado solo informaciones nuevas, publicadas en el 2021. Si miramos las analíticas desde los inicios de la revista 'Restauración Colectiva' vemos, con diferencia, que los temas relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria se repiten anualmente como los más consultados siempre y todos los años.

– [Contaminación histamínica: ¿de qué se trata, cómo se forma y cómo se puede evitar?](#).

A mediados de octubre saltó una vez más a los medios la noticia de una probable intoxicación por histamina que afectó a la población escolar de unos veinte centros educativos del País Vasco. Nuestro habitual colaborador **Félix Martín** nos recordó entonces, esta vez en formato vídeo-cápsula, cuales son los problemas de manipulación que nos pueden llevar a causar una contaminación histamínica.

– [Anisakis en el pollo: cuando se fuerza la naturaleza, ésta nos devuelve problemas.](#)

Que el anisakis parasita especies marinas ampliamente consumidas en España no es ninguna novedad. Hemos hablado de ello en muchas ocasiones. Más sorprendentes son las noticias que hablan sobre casos de reacciones alérgicas al anisakis por el consumo de carne de pollo; un ejemplo más de que la intervención contra natura del ser humano en pos de una mayor beneficio económico, puede acarrear graves consecuencias.

– [Recomendaciones de limpieza y desinfección de instalaciones en empresas alimentarias.](#)

A principios del mes de mayo el gobierno levantó el estado de alarma en España; eso supuso un cambio en la gestión de las restricciones y en las restricciones mismas que empezaron a relajarse. Eso no quiere decir, no obstante, que se haya acabado con el virus (para muestra la que tenemos liada con Ómicron). En este artículo se recordaban las recomendaciones actualizadas de limpieza y desinfección de instalaciones en centros de producción alimentaria, para la prevención del coronavirus.

– [Efsa identifica los doce riesgos emergentes con mayor impacto para el sector alimentario](#)

A principios de año tras la cuarta reunión de la Red Nacional de Riesgos Emergentes de Aesan, se presentaron algunos de los riesgos emergentes identificados por Efsa, propuestos para su evaluación y estudio por los diferentes países miembros de la Red Europea de Intercambio de Información de Riesgos Emergentes. Desde el centro tecnológico Ainia, nos mandaron un resumen de los mismos.

– [Tratamiento térmico de los alimentos y temperaturas de conservación y regeneración.](#)

La seguridad alimentaria está estrechamente relacionada con las temperaturas de cocción y de conservación de los alimentos. La AESAN publicó en el nº 33 de su revista del comité científico, un informe sobre las combinaciones de tiempo y temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos, así como las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y el recalentamiento de las comidas preparadas.

Noticias Relacionadas

- [Descubre qué temas han acaparado más la atención de nuestros lectores en 2021](#)