



Raquel Blasco

Responsable del departamento de Higiene Alimentaria y Calidad

Recomendaciones en materia de higiene ante la temporada estival.

Todos sabemos, tras la realización de los cursos de manipulador de alimentos, que el aumento de temperaturas que se producen durante la temporada estival favorece la proliferación de microorganismos en los alimentos y en concreto, de bacterias patógenas como la Salmonella y el Staphylococcus aureus causantes de toxiinfecciones alimentarias.

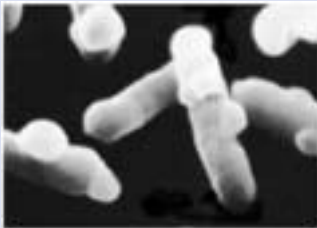


Imagen al microscopio de la bacteria Salmonella.

Puesto que no hay que olvidar que alimentos con características organolépticas adecuadas (aspecto, sabor, olor, color y textura) pueden ser portadores de niveles elevados de estas bacterias, desde el departamento de higiene alimentaria de la asociación queremos recordar recomendaciones fundamentales que hay que poner en marcha con el fin de evitar problemas.

En primer lugar, es fundamental realizar un control en la temperatura de recepción de materias primas. Actualmente existen dispositivos de infrarrojos que con un solo "click" reflejan la temperatura a la que recibimos las mercancías y por tanto podremos descartar o no su recepción. También es necesario vigilar el correcto funcionamiento de las cámaras diariamente y justo antes de comenzar la jornada laboral puesto que durante el día, la apertura y cierre de las puertas aumenta la temperatura del interior de la cámara pudiendo llevarnos a un error de valoración por exceso. Las temperaturas límite de las cámaras de refrigeración y congelación son 4°C y -18°C respectivamente y es fundamental evitar excesos de hielo en las cámaras puesto que este es aislante (Pensar en los esquimales que se protegen del frío con los iglúes).

Por otra parte, para evitar la contaminación cruzada que se puede producir en las cámaras, es recomendable separar los alimentos crudos de los elaborados puesto que estos últimos si se contaminan, por exudados de carnes, tierra de los vegetales, etc.... no van a ser sometidos posteriormente a un elevado tratamiento

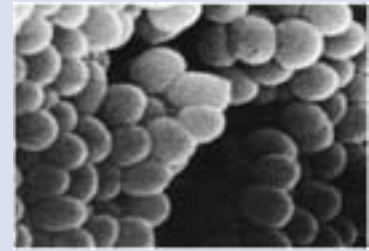


Imagen al microscopio de la bacteria Staphylococcus aureus.

térmico que pueda destruir suficiente población bacteriana como para garantizar la salubridad del alimento además, en caso de contaminarse los postres, el cliente va a recibir toda la carga bacteriana puesto que los postres no se recalientan.



En cuanto al huevo, sabemos que en verano puede ser causante de problemas pero evitaremos que se den, simplemente poniendo en marcha las sugerencias:

- Los huevos que se utilicen en la preparación de alimentos deben ser muy frescos (que correspondan a la semana corriente) y muy limpios.
- Si los alimentos no van a sufrir ningún tratamiento térmico de al menos 75°C (salsas, alioli... etc.), se sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados y la persona que elabore estos alimentos extremará su higiene personal y la de los utensilios que utiliza.

¡Esperamos que estos consejos os sirvan de ayuda!

