

Consejos para prevenir la salmonelosis



La incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente durante las estaciones con altas temperaturas, es la principal causa de infección por Salmonella.

La falta de higiene durante la manipulación y consumo de alimentos es la causa más común de algunas toxiinfecciones alimentarias. La salmonelosis, una de las más frecuentes durante el verano, es provocada en la mayoría de los casos por la bacteria "D2Salmonella enteritidis"D3. Los síntomas (diarrea, vómitos, dolor abdominal, fiebre y dolor de cabeza) aparecen entre las 12 y 36 horas después de haber ingerido un alimento contaminado y persiste de 1 a 4 días. Un huevo fresco, limpio, procedente de ponedoras sanas, recogido y manejado en condiciones higiénicas de garantía es un alimento seguro.

El huevo tiene una estructura biológica que hace difícil su contaminación y la penetración de gérmenes desde el exterior no es fácil mientras conserve la película de mucina superficial que lo recubre, la membrana interna íntegra y las propiedades bacteriolíticas de la clara. Guillermo Suárez, Catedrático de Microbiología e Inmunología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, afirma que "D2un huevo fresco procedente de ponedoras sanas, recogido y manejado en condiciones higiénicas de garantía, no permite pensar en una contaminación en origen"D3.

El Instituto de Estudios del Huevo recuerda las precauciones que se deben tomar a la hora de manipular los huevos para evitar posibles contaminaciones exteriores:

1. Compre siempre huevos con la cáscara intacta y limpia, procedentes de granjas controladas por las autoridades sanitarias y que cumplan la normativa sobre etiquetado y marcado del código de trazabilidad en su cáscara.
2. Respete la fecha de consumo preferente que está impresa en la etiqueta del envase del huevo.



3. No lave los huevos antes de meterlos en el frigorífico para su conservación. Pueden ser lavados justo antes de ser consumidos.

4. No rompa el huevo en el borde de los recipientes donde los vaya a batir. Por razones de higiene, el recipiente de batido debe emplearse únicamente para esta operación.

5. No separe las claras de las yemas con la propia cáscara del huevo.

6. Cuaje bien las tortillas y manténgalas en refrigeración hasta su consumo.

7. Prepare la salsa mayonesa con la máxima higiene y consérvela en el frigorífico hasta su consumo.

8. No deje nunca los huevos, ni los alimentos que los contengan, a temperatura ambiente.

9. Conserve siempre en el frigorífico los pasteles, natillas, salsas, etc. y consúmalos en las 24 horas siguientes a su elaboración.

10. Evite en contacto de alimentos crudos o poco cocinados con alimentos listos para comer, ya que puede producirse una transmisión de microorganismos de un alimento a otro (contaminación cruzada).

En España está prohibido legalmente desde 1991 el uso de huevo no pasteurizado para la elaboración de mayonesas y salsas en restauración colectiva. El Real Decreto 1254/1991 de aplicación a la elaboración y conservación de alimentos de consumo

inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia en restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas, obliga a sustituir el huevo por ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos.

Por último, es importante recordar que el huevo no es sólo un alimento en el que la relación calidad nutritiva/precio es inmejorable, sino que al mismo tiempo es componente esencial en la alimentación saludable y la gastronomía mediterránea.

