

Las salmonelas se encuentran en casi todos los alimentos

(IEC Monthly Newsletter, 1987: 7, 1-2)

Mucho se ha escrito recientemente sobre la presencia de salmonelas en los pollos de los Estados Unidos. Según el Dr. George A. Schuler, de la Universidad de Georgia, las salmonelas se encuentran presentes en el medio ambiente e incluso en el aire que respiramos, existiendo además en algunos de los alimentos que adquirimos habitualmente en las tiendas. La verdad es que estos gérmenes siempre han estado ahí. Cualquier alimento de origen animal o que se haya desarrollado en el suelo presenta un riesgo potencial de llevar salmonelas.

Esto incluye a las carnes de todo tipo, pollos, frutas y verduras. Incluso en alimentos no sospechosos, como el chocolate y la leche, tienen en ocasiones salmonelas. Según Schuler sería preciso tomar precauciones para manejar los alimentos, pues todos ellos contienen bacterias y esta es precisamente la razón por la cual se alteran. Afortunadamente, el número de salmonelas en los alimentos es muy reducido en comparación con todo tipo de microorganismos.

La industria de la manufactura de alimentos está muy concienciada del problema y trabaja con precaución para mantener el número de gérmenes a un nivel reducido. Sin embargo, a pesar de todo, ciertas comidas pueden llegar a nuestros hogares y a los restaurantes conteniendo estas bacterias.

¿Qué podemos hacer en este caso? Schu-

ler sugiere que los consumidores deberían estar bien informados de los siguientes puntos:

1. Las salmonelas son muertas -como otras bacterias- mediante las temperaturas normales de cocción.
2. En las cocinas puede haber recontaminaciones. No se deben utilizar los mismos cuchillos y equipo para manipular materias primas que para manejar alimentos cocidos. Es preceptivo el lavado de manos entre el manejo de materias primas y la manipulación de alimentos condimentados. Obviamente, es importante evitar todo tipo de contaminaciones cruzadas.
3. Las bacterias se reproducen rápidamente en temperaturas elevadas, especialmente a partir de 4,4°C. Los alimentos se mantendrán fríos. Descongelar en el refrigerador.
4. Lavar las verduras y las frutas con agua corriente antes de ser servidas en la mesa.

Insistir en todo momento para el mantenimiento de la casa y la cocina en las mejores condiciones higiénicas, medida que se extremará en los restaurantes y en la preparación de comidas colectivas.