Número
2010
Junio

Boletín del Huevo

info@huevo.org.es

Información periódica
del mundo del huevo

Salmonela y huevo

La falta de higiene y la incorrecta manipulación de los alimentos durante su preparación son las causas principales de las toxiinfecciones alimentarias.

La salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más frecuentes durante el verano, es provocada en la mayoría de los casos por la bacteria *"Salmonella enteritidis".* Según el Instituto de Salud Carlos III, el reservorio de esta afección –población de seres vivos que aloja de forma crónica el germen de una enfermedad- se circunscribe a animales domésticos y salvajes de diverso tipo, incluidos cerdos, aves de corral, bovinos, roedores y otros como iguanas, tortugas, perros, gatos y, en último término, el hombre.

¿Cómo se produce la transmisión?

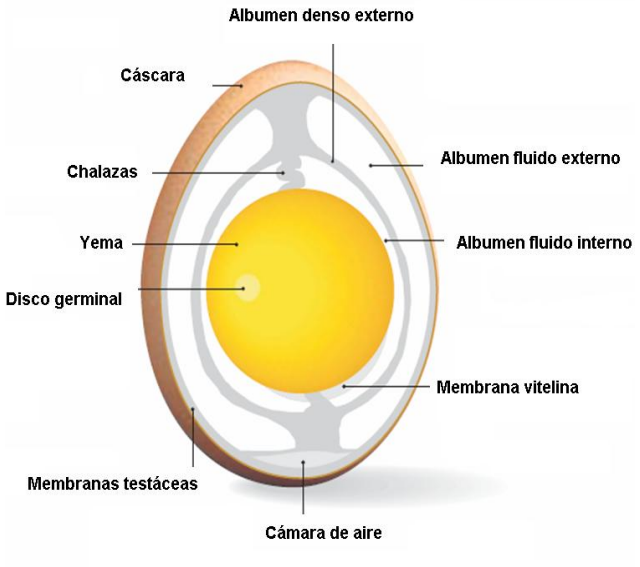
La transmisión por salmonela se produce principalmente a través de alimentos conta-minados procedentes de animales infectados o por las heces de un animal o persona infectados. Este origen incluye huevos crudos y sus productos; leche cruda y productos lácteos; agua contaminada; carne y sus derivados; aves de corral y productos preparados con ellas; y también tortugas, iguanas y polluelos usados como mascotas y que también constituyen una fuente potencial de salmonelosis. Por ello, desde el Centro Nacional de Epidemiología se contemplan como principales medidas de control: 1) La educación sanitaria de los manipuladores de alimentos con respecto a la importancia de limpieza y desinfección, 2) la refrigeración adecuada de los alimentos, evitando la contaminación cruzada en la cocina y excluyendo a las personas con diarrea de la manipulación de los alimentos y del cuidado de pacientes hospitalizados y 3) establecer programas de control de esta toxiinfección.

Síntomas más frecuentes

El periodo de incubación de la salmonela es de 6 a 72 horas y entre los síntomas que provoca destacan dolor abdominal, diarrea, vómitos, fiebre, malestar general y dolor de cabeza. En niños y ancianos con otras patologías o inmunodeprimidos puede llegar a ser grave e incluso mortal.

Huevos y salmonela

El huevo tiene una estructura biológica que hace difícil su contaminación.



La entrada de gérmenes desde el exterior a través de la cáscara no es fácil mientras el huevo conserve la película de mucina superficial que lo recubre, la cáscara intacta y la membrana interna íntegra, todas ellas barreras físicas a la contaminación. Las propiedades bacteriolíticas de la clara son una protección adicional. Por ello no es fácil que la salmonela llegue al interior de los huevos.

Sin embargo, podemos facilitar la contaminación si la cáscara tiene restos de excrementos y éstos entran en contacto con el contenido interior del huevo, por una manipulación incorrecta, por ejemplo. Este es el caso si separamos yema y clara con la propia cáscara, o si cascamos el huevo en el borde del recipiente en que lo vamos a batir

Consejos y recomendaciones

En los últimos años han descendido notablemente los casos de salmonelosis en España y la UE. El '*Programa de Control de Salmonella en Huevos y Ovoproductos'* implantado en 2004 por el Gobierno central y aún vigente ha sido muy positivo y "parece indicar que las medidas de vigilancia, prevención y control contempladas en este programa han sido muy efectivas" según asegura el Instituto de Salud Carlos III de Madrid. También la información al consumidor. Por ello, el Instituto de Estudios del Huevo recuerda a los consumidores que es esencial su papel en la prevención de la salmonelosis y ofrece **diez consejos** para manipular bien el huevo:

1. Comprar huevos con la cáscara intacta y limpia.

2. Respetar la fecha de consumo preferente impresa en el envase.

3. Lavar los huevos solo antes de cocinarlos.

4. Cuajar bien las tortillas y mantenerlas en refrigeración.

5. Preparar la mahonesa con la máxima higiene, conservarla en el frigorífico y consumirla en 24 horas.

6. No cascar el huevo en el borde del recipiente donde se vaya a batir y limpiar bien el recipiente tras esta operación.

7. No separar las claras de las yemas con la cáscara del huevo.

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

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

10. La higiene y limpieza de las manos y de las superficies, recipientes y utensilios antes y después de cada uso es esencial para evitar la contaminación cruzada.