

Normas más estrictas en seguridad alimentaria

Fuente: EROSKI CONSUMER

www.consumer.com

Fecha: 25 de Agosto de 2012

Autor: Marta Chavarrías

Melamina, aflatoxinas, virus en marisco y bacterias como Salmonella en fruta cuentan con nuevas normas más estrictas para una mayor seguridad alimentaria

La inocuidad de los alimentos es una de las prioridades de todo el mundo. Para que esto pueda ser así, la Comisión del Codex Alimentarius, que acogen la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), trabaja para establecer normas con este fin. Estas normas, de alcance internacional, tienen como objetivo que todos los alimentos que llegan al consumidor sean seguros y se actualizan en función de las necesidades del momento. Este año se han aprobado nuevos niveles para la melamina y para aflatoxinas en frutos secos y nuevas medidas para el control de virus en marisco y para bacterias como Salmonella y Listeria en melones.

Melamina

La melamina es una sustancia tóxica cuyo uso se destina sobre todo a la fabricación de plásticos, pegamentos, adhesivos o filtros comerciales. En 2007 se detectó en alimentos, en comida para animales procedente de China, y solo un año después saltó la segunda alerta, cuando las autoridades chinas detectaron de nuevo esta sustancia en leche infantil, a la que se añadió para aumentar el contenido proteico. Desde entonces y hasta el día de hoy, el Comité del Codex Alimentarius, encargado de fijar estándares internacionales sobre aspectos de seguridad alimentaria, establecía los límites máximos seguros para esta sustancia en 1 mg/kg para preparados lácteos en polvo y en 2,5 mg/kg, para otros alimentos y piensos.

Ahora, esta cantidad se ha rebajado en un límite máximo de 0,15 mg/kg de melamina en leche infantil líquida. La nueva medida, aprobada a principios de julio, tiene como objetivo fortalecer la seguridad de los consumidores a la exposición de esta sustancia.

Aflatoxinas e higos secos

Las aflatoxinas forman parte del grupo de las micotoxinas. Se forman de manera natural en frutos secos, cereales y arroz, en condiciones de humedad y temperatura elevadas. Desde que se detectaron, las aflatoxinas se han considerado como poco deseables y se ha atribuido su riesgo para la salud humana como cancerígenas.

Factores como el tipo de alimento, su grado de acidez y la temperatura y humedad ambientales influyen de manera decisiva en la formación de estos mohos. Los frutos secos, especias y cereales son los alimentos donde más se detectan estas sustancias, de ahí que deban vigilarse las condiciones en las que se almacenan y evitar las condiciones favorables a su formación. La Comisión del Codex Alimentarius acaba de acordar un

límite máximo de seguridad de 10 microgramos por kilo para los higos secos, en concreto.

Virus y marisco

Los virus patógenos pueden acumularse en una importante cantidad en el marisco, sobre todo, en moluscos como mejillones y ostras. Los virus se almacenan en la materia orgánica que retiene el molusco cuando este ingiere los nutrientes del agua. Los virus entéricos en moluscos constituyen un importante riesgo para la salud pública en todo el mundo, sobre todo por los virus gastroentéricos (Norwalk y rotavirus) y el virus de la hepatitis A. La presencia de los virus puede alargarse durante meses, no solo en los moluscos, sino también en el suelo, el agua o los sedimentos. Tienen capacidad para resistir a la congelación y a la refrigeración, pero no a la cocción (no son resistentes al calor).

Para evitar la exposición a este tipo de patógenos, el Codex considera esencial garantizar la calidad del agua de mar donde se crían estos animales. Según los expertos, en el caso de que se sospeche que las aguas pueden estar contaminadas, deberá "cerrarse la zona, destruir los moluscos contaminados y tratar los que ya se han cosechado".

SALMONELLA Y LISTERIA EN MELONES

El consumo de frutas ya peladas y cortadas (IV gama) debe completarse con una serie de medidas de manipulación y consumo, sobre todo, las referidas a la refrigeración. Desde que se adquieren en el establecimiento hasta que se consumen, deben mantenerse siempre a temperaturas de refrigeración y el tiempo que transcurre hasta que se llega a casa debe ser el menor posible (inferior a dos horas). Según el informe del Codex, en los últimos años se ha detectado un problema emergente relacionado con rodajas de melón precortadas, que pueden convertirse en caldo de cultivo para las bacterias, sobre todo, *Salmonella* y *Listeria*.

Para evitar el riesgo de contaminación, los expertos han recomendado que los melones se envasen o envuelvan y se refrigeren tan pronto como sea posible. Esta medida no solo deberá aplicarse en el momento de la compra y hasta llegar al domicilio, sino también tras la cosecha. Además, el papel del manipulador tendrá especial importancia, ya que de su higiene y la de los utensilios que utiliza, sobre todo los cuchillos para cortar las rodajas, dependerá la seguridad del alimento.