



GRUPO ACMS Consultores

Riesgos de comer harina de trigo cruda



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicada el 07/02/2018

¿Qué peligros se ocultan tras la harina de trigo cruda?

¿Le resulta difícil resistirse a engullir un pedazo de masa cruda al hacer galletas, o dejar que sus hijos raspen el cuenco?

¿Usan sus hijos masa cruda para hacer adornos o arcilla casera para "jugar"?

Si su respuesta a cualquiera de esas preguntas es sí, podría ser un problema. Comer masa o masa cruda, ya sea para pan, galletas, pizza o tortillas, podría enfermarle a usted y a sus hijos, dice Jenny Scott, asesora principal del Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada de la FDA.

Según Scott, la conclusión para usted y sus hijos es que no comen masa cruda. Y a pesar de que hay sitios web dedicados a la "artesanía de la harina", no les dé a sus hijos masa cruda o mezclas para hornear que contengan harina para jugar.

¿Qué ocurre si se come masa cruda?

La harina, independientemente de la marca, puede contener bacterias que causan enfermedades. En 2016, la Administración de Drogas y Alimentos de los EE. UU. (FDA), junto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y funcionarios estatales y locales, investigaron un brote de infecciones que ilustraban los peligros de comer masa cruda. Decenas de personas en todo el país enfermaron por una cepa de bacterias llamada E. coli O121 productora de toxina Shiga.

La investigación encontró que la masa cruda que algunos de los pacientes consumieron o manipularon se hizo con harina encontrada en pruebas posteriores de la FDA para tener la misma bacteria que enfermaba a las personas. Diez millones de libras de harina fueron retiradas del mercado, incluidas las variedades sin blanquear, para todo uso y que crecen espontáneamente.

Algunas de las harinas retiradas se habían vendido a restaurantes que permiten a los niños jugar con masa hecha con harina cruda mientras esperan que coman. CDC aconseja a los restaurantes que no den a los clientes masa cruda.

Recomendamos las publicaciones de nuestro "Blog sobre Seguridad Alimentaria". Le ayudarán a resolver dudas. ¡No se pierda nuestros análisis, consejos, guías y explicaciones detalladas!

¿Por qué la harina? Las personas a menudo entienden los peligros de comer masa cruda debido a la presencia de huevos crudos y el riesgo asociado con Salmonella. Sin embargo, los consumidores deben ser conscientes de que existen riesgos adicionales asociados con el consumo de masa cruda, como las cepas particularmente dañinas de E. coli en un producto como la harina.

"La harina se obtiene de un grano que proviene directamente del campo y, por lo general, no se trata para matar bacterias", dice Leslie Smoot, Ph.D., asesora principal de la Oficina de Seguridad Alimentaria de la FDA y especialista en seguridad microbiológica de productos procesados. alimentos. Por lo tanto, si un animal atiende el llamado de la naturaleza en el campo, las bacterias del excremento animal podrían contaminar el grano, que luego se cosecha y se molitura en harina.

Los "pasos de matar" comunes aplicados durante la preparación y / o procesamiento de los alimentos (llamados así porque matan las bacterias que causan infecciones) incluyen hervir, hornear, asar, calentar en el microondas y freír. Pero con la masa cruda, no se ha usado ningún paso de matar.

Y tampoco hagas helado casero de masa para galletas. Si ese es tu sabor favorito, compra productos fabricados comercialmente. Los fabricantes deben usar ingredientes que incluyan harina tratada y huevos pasteurizados.

Síntomas y quién se enferma Los síntomas comunes de E. coli productora de toxina Shiga son diarrea (a menudo sanguinolenta) y calambres abdominales, aunque la mayoría de las personas se recuperan en una semana. Pero algunas enfermedades duran más tiempo y pueden ser más graves, lo que produce un tipo de insuficiencia renal llamada síndrome urémico hemolítico (HUS). El SUH puede ocurrir en personas de cualquier edad, pero es más común en niños pequeños menores de 5 años, adultos mayores y personas con sistemas inmunes debilitados.

Los padres de niños pequeños deben ser especialmente conscientes. Por ejemplo, si su hijo está en una guardería o jardín de infantes, un pasatiempo común puede ser el arte usando arcilla "jugada" hecha en casa con masa cruda. Incluso si no están comiendo la masa, se están metiendo las manos en la boca después de manipular la masa. Las guarderías y preescolares deberían desalentar la práctica de jugar con masa cruda.

Manipulación de alimentos con seguridad La FDA ofrece estos consejos para el manejo seguro de los alimentos para que usted y su familia estén sanos:

- No ingiera ninguna masa de galletas crudas, mezcla para pasteles, masa o cualquier otro producto de masa o masa cruda que se supone que debe cocinarse o hornearse.
- Siga las instrucciones del paquete para cocinar productos que contengan harina a las temperaturas adecuadas y por los tiempos especificados.
- Lávese bien las manos, superficies de trabajo y utensilios después del contacto con la harina y los productos de masa cruda.
- Mantenga los alimentos crudos separados de otros alimentos mientras los prepara para evitar que se propague cualquier contaminación que pueda estar presente. Tenga en cuenta que la harina puede extenderse fácilmente debido a su naturaleza pulverulenta.
- Siga las instrucciones de la etiqueta para enfriar los productos que contienen masa cruda inmediatamente después de la compra hasta que estén cocidos.

Consultores en seguridad alimentaria

Consulte a Grupo ACMS Consultores si necesita asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria (alimentación humana y alimentación animal)



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com