

L'ASPB adverteix sobre una inadequada manipulació dels aliments, a la llar o en establiments de restauració

CAL EXTREMAR PRECAUCIONS DAVANT DE LES TOXIINFECCIONS ALIMENTÀRIES

Les elevades temperatures de l'estiu afavoreixen l'aparició d'aquests brots, vinculats en ocasions al consum d'ous crus o poc cuits

Juliol 011.- Les toxiinfeccions alimentàries són malalties que es donen com a resultat d'haver ingerit aliments contaminats per gèrmens patògens (bacteris, virus i paràsits), les seves toxines, o per substàncies químiques. El més freqüent és que provoquin una gastroenteritis aguda. Tothom hi està exposat. Es considera que hi ha una toxiinfecció alimentària quan 2 o més persones que han compartit un àpat presenten símptomes com nàusees, vòmits, diarrea, dolor abdominal, febre o, en algunes ocasions, símptomes neurològics.

Quan es sospita que hi ha una toxiinfecció alimentària cal declarar-ho amb urgència a l'autoritat responsable de salut pública , que en l'àmbit de la ciutat és l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

La declaració d'una sospita **de brot genera un procés d'investigació per part de l'ASPB** que implica l'obtenció d'informació mèdica i dels aliments ingerits pels exposats, les anàlisis de laboratori per esbrinar l'agent causal i les inspeccions als establiments presumptament implicats, amb l'anàlisi del personal que hi manipula els aliments.

En els darrers anys a Barcelona hi ha hagut una mitjana de 30 toxiinfeccions alimentàries per any, afectant la meitat d'elles a unes 4 persones cada una.

Per algunes toxiinfeccions alimentàries no és possible establir amb certesa l'agent causal. En aproximadament la meitat de les toxiinfeccions s'identifica la *Salmonella* com a agent causal, sent l'aliment implicat en la majoria d'aquests casos els ous crus o poc cuits. Respecte a l'àmbit on es produeixen aquestes toxiinfeccions, cal recordar que sovint apareixen en menjadors col·lectius, però no és estrany que es donin en l'entorn domèstic. Les toxiinfeccions es poden evitar seguint unes recomanacions bàsiques i tenint cura en la manipulació dels aliments frescos.

Com podem evitar una toxiinfecció alimentària

- Higiene acurada general i de les mans abans de la preparació dels aliments
- Higiene acurada de les mans després de manipular aliments crus i abans de manipular aliments cuinats
- Preparació dels aliments amb poca antelació
- Conservar els aliments en refrigeració
- Evitar la interrupció de la cadena de fred, refrigeració insuficient o mala descongelació
- Evitar l'escalfament o cocció insuficients
- Evitar menjar ous crus. Mantenir-los en refrigeració a una temperatura entre 0º i 6º.
Els ous es poden congelar si es volen guardar durant molt de temps: els ous no es congelen amb la closca, cal batre la clara i el rovell i d'aquesta forma es poden guardar durant 1 any.