

La ONU alerta de un "problema emergente de salud pública" ante el consumo de melón en rodajas precortadas

(12/07/2012) - E.P.

El Codex Alimentarius organismo gestionado conjuntamente por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud revisa el control para la conservación y comercialización de determinados alimentos

Una comisión de expertos de Naciones Unidas ha endurecido las normas de envasado y etiquetado de numerosos alimentos como los mariscos, los higos o los melones y, sobre esta fruta, ha alertado del "problema emergente de salud pública" que puede conllevar la "popularidad creciente" de la venta de rodajas precortadas en establecimientos, ya que "la pulpa puede convertirse en un caldo de cultivo para bacterias".

De hecho, apuntan que la venta de melones en rodajas precortadas ya se ha relacionado con algunos brotes de 'salmonella' o 'listeria' que pueden ser mortales.

Por ello, recomiendan a los fabricantes envasar o envolver y refrigerar los melones una vez cortados "tan pronto como sea posible", y que luego los conserven a temperaturas que no superen los 4 grados centígrados.

Asimismo, también aconsejan la refrigeración después de la cosecha y exige que las hojas de los cuchillos utilizados para cortar los melones a nivel industrial sean desinfectados regularmente.

En lo que respecta a los mariscos, han impulsado una serie de medidas higiénicas de tipo preventivo a fin de controlar la transmisión de virus, que son más resistentes que las bacterias y han demostrado que pueden permanecer durante meses en algunos moluscos, como los mejillones o las ostras.

Entre las enfermedades virales comunes transmitidas por estos alimentos se incluyen la hepatitis A y las infecciones por norovirus, y la Comisión señaló que el principal riesgo para la producción de moluscos es la contaminación biológica de las aguas en las que crecen.

Por ello es importante garantizar la calidad del agua de mar de las zonas de crecimiento, según la Comisión, que advierte que cuando hay posibilidad o existen pruebas de contaminación viral, es mejor cerrar la zona, destruir los moluscos contaminados o tratar térmicamente los moluscos ya cosechados antes de su consumo.

El Codex también ha hecho alusión a los controles en torno a la melamina, que puede ser letal en elevadas concentraciones y se ha utilizado ilegalmente para incrementar el contenido aparente de proteínas en productos alimentarios, tales

como la leche artificial para lactantes y la leche en polvo, que cuando está contaminada con melamina puede causar muertes y enfermedades en niños.

Hace dos años, la Comisión del Codex aprobó un nivel máximo de melamina de 1 miligramos por kilo en la leche artificial en polvo para lactantes y de 2,5 para otros alimentos y piensos. En este caso, la Comisión ha establecido ahora un límite máximo de 0,15 miligramos por kilo de melamina en la leche líquida para lactantes.

El Codex recomienda que los fabricantes de productos alimentarios en todo el mundo etiqueten el contenido nutricional de sus productos con el fin de ofrecer mejor información a los consumidores. La recomendación concuerda con la Estrategia sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS, y es un paso importante para fomentar una alimentación saludable en todo el mundo.