



**DÍA NACIONAL DE LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Actividad reconocida por: **fesnad**



ALCYTA
Asociación Española de Licenciados,
Doctores y Graduados en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria. UCM
Avenida Puerta de Hierro s/n 28040
alcyta@vet.ucm.es



17
NOVIEMBRE

II EDICIÓN
**DÍA NACIONAL DE LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**
EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA



WWW.DNSA.ES

 facebook.com/DNSAOficial

 twitter.com/Dnsa_oficial

¿Por qué los huevos en el supermercado están a temperatura ambiente y en casa se guardan en la nevera?



Cuando los huevos sufren cambios de temperatura se produce una condensación de agua en la superficie de la cáscara, que al ser porosa facilita la entrada de bacterias del exterior. Para evitar esa posible contaminación es mejor que no se almacenen en refrigeración hasta que no lleguen a casa, donde sí se pueden almacenar en la nevera para que duren más y se conserven mejor.

Cuando compro productos a granel ¿cómo puedo conocer los alérgenos?



Siempre que compremos alimentos debemos ser informados sobre la presencia de alérgenos, incluso cuando no están envasados. Hay varias formas de hacerlo: tener fichas de ingredientes, carteles con símbolos o nombres, o que nos informe el propio vendedor.

Al hacer la compra, ¿es tan importante comprar los alimentos refrigerados y congelados al final?



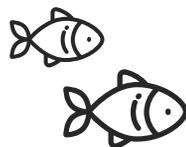
Sí, los alimentos refrigerados y congelados no deberían estar fuera de la nevera o congelador en ningún caso más de una o dos horas. Es recomendable meterlos en bolsas isotermas, que mantienen la temperatura durante más tiempo, y poner todos los alimentos refrigerados y congelados juntos para que el frío se mantenga mejor.

¿Por qué a veces los productos congelados tienen escarcha o están apelmazados?



Cuando los productos congelados pasan por diferencias importantes de temperatura, o incluso llegan a descongelarse y volverse a congelar, es habitual que aparezca escarcha o estén apelmazados. Esto puede tener repercusiones en la seguridad y en la calidad del alimento.

¿En qué tengo que fijarme cuando compro en la pescadería?



Hay varias cosas en las que debemos fijarnos:

- El pescado debe estar en contacto o semienterrado en hielo.
- Las branquias de los peces deben estar rojas, y los ojos brillantes y abultados.
- No debe estar nunca sumergido en agua.
- Cuanto antes se eviscера el pescado, mejor se conserva.
- Los moluscos bivalvos (mejillones, almejas...) deben venderse vivos.

¿Puedo congelar todo el pescado que compro?



Si el pescado se compra fresco se puede congelar sin ningún problema. Pero algunos pescados se venden descongelados, es habitual en cefalópodos, crustáceos y también en pescados cortados en filetes. En este caso no se recomienda volverlos a congelar. Conviene fijarse bien en el etiquetado del pescado o preguntar al personal de la pescadería.

¿Tengo que congelar todo el pescado para evitar Anisakis?



El anisakis supone un peligro si el pescado se va a consumir crudo o semicrudo. Estas preparaciones suponen un riesgo ya que pueden estar contaminados. Por ello, cuando se van a consumir pescados no cocinados se deben congelar al menos 72 horas antes de ser consumidos.

Cuando hacemos la compra, ¿hay que mantener separados los productos de limpieza de los alimentos?



Sí, se debe evitar la contaminación de los alimentos con cualquier producto químico. Al hacer la compra y transportarla a casa se deben mantener en bolsas separadas. En el hogar es preferible utilizar armarios diferentes para guardarlos, ya que muchos productos químicos tienen aromas intensos que pueden pasar a los alimentos.

¿Cuál es la diferencia entre la fecha de caducidad y la de consumo preferente?



La fecha de caducidad se usa en productos muy perecederos que tienen mayor riesgo microbiológico. En estos casos el producto no debe consumirse superada la fecha indicada. La fecha de consumo preferente se utiliza en productos menos perecederos. A partir de esta fecha pueden alterarse características como el sabor, el aroma o el color, pero el alimento sigue siendo seguro.

¿Por qué en algunas etiquetas se indica “cocinar completamente”?



Este tipo de alimentos no está libre de bacterias entonces es muy importante cocinarlos adecuadamente. Al cocinarlos se eliminan estas bacterias y se convierten en alimentos seguros.