

Parlem de cuina

Intoxicacions alimentàries a l'estiu (i tot l'any) i com evitar-les

Per desgràcia aquests dies ha estat notícia la infecció de diverses persones per *Listèria*. Més de cent persones s'han vist afectades per aquest bacteri que estava present en peques de carn. Aquesta malaltia potencialment perillosa la provoca el microorganisme anomenat *Listeria Monocytogenes*. Però, què és la listèria? Com podem desenvolupar aquesta malaltia? Quins són els seus símptomes? I el més important, com podem evitar la contaminació? La veritat és que les infeccions per *Listèria* no han estat gaire habituals fins fa uns anys, quan han començat a comptabilitzar cada vegada més casos. De fet, entre 1997 i 2015, s'han comptabilitzat més de 5.000 casos al nostre país, arribant a acabar amb la vida de 70 persones en aquest últim any. Aquesta infecció, que en persones sanes pot causar febre, diarrea, mal de cap o pèrdua d'equilibri, es torna molt més greu en el cas de les dones en estat de gestació. Malgrat que aquestes pot ser que només presentin símptomes com febre i símptomes similars als de la grip, la infecció durant l'embaràs pot causar avortament espontani, mort fetal, part prematur o infeccions potencialment mortals en el nadó.

La listèria és un microbi especialment perillós per a la indústria alimentària, ja que, tot i sotmetre als seus productes a exigents controls, és capaç de sobreviure a condicions especialment extremes.

La carn no és l'únic aliment susceptible de ser infectat. El formatge fresc, els germinats, els peixos o mariscs fumats, i les carns processades són els seus productes preferits. Per això és especialment important seguir bones pràctiques de fabricació, pràctiques correctes d'higiene i el control efectiu de la temperatura en tota la cadena de producció, distribució i emmagatzematge d'aliments, fins i tot a ca nostra. Per desgràcia, i principalment per mala praxi, aquestes notícies són comunes durant l'estiu: l'augment de la temperatura, la relaxació de les vacances, l'augment de menjades fora de casa i algunes empreses més preocupades per guanyar molt envers la qualitat; fa que ens haguem de lamentar més del que tocava per aquests problemes. Que podem fer per a garantir la salubritat dels nostres aliments a l'estiu (i durant tot l'any): Rentar-se les mans amb aigua i sabó cada cop que hem de manipular aliments, cada cop que sortim de la cuina, cada cop que tocam els fets i cada cop que canviem d'elaboració.

Comprovar que la nevera està sempre a una temperatura menor a quatre graus centígrads, o mantenir separats els aliments crus dels cuinats solen ser mesures efectives contra la listèria, salmonel·losi, estafilococs.

Comprovar que la temperatura de congelació és d'almenys -18 °C.

Vigilar la contaminació creuada, principal sistema de contaminació. No usar mai els mateixos estris per aliments crus i cuinat sense haver-los netejat.

Rebutjar llaunes i altres conserves deformades, amb presència de gasos, amb sabors àcids.

No conservar els productes dins la seva llauna; passar-les a un recipient de material inalterable com el vidre, la ceràmica alimentària o el plàstic alimentari.

Si usam menjar de carmanyola etiquetar-ho sempre.

Conservar en fred i congelat i per no més de dues setmanes (no té sentit conservar massa temps els productes, ja que la qualitat minva dia a dia).

Si ens emportam menjar a la platja o a la muntanya; fer-ho dins una gelereta refrigerada i sobretot no deixar-la al sol. Intentat que passi el menys temps possible entre l'elaboració i el consum (ideal no més de 2 hores), sobretot no preparar el menjar pel sopar al matí. El millor és l'organització, duc plaques isotèrmiques de congelació per a mantenir el fred i sobre tot un cop acaba la jornada rebutjar tot el que hagi quedat obert o productes cuinats que hagin sobrat.

També hem de tenir present el procés de compra, evitar rompre la cadena de fred des de la tenda a casa nostra, sobretot a l'estiu. Deixar el menjar dins el cotxe el pot fer pujar fins a més de 40 °C. Hem de planificar-nos bé i que la compra sigui el darrer de la jornada abans d'anar a casa.

Sé que pot ésser difícil però hem de vetllar on i què menjam. Ara que a l'estiu fa més ganes sortir de casa hem d'augmentar les precaucions a l'hora de consumir res. Està clar que tothom (tots els establiments) ho fan el millor



possible, però sempre hi ha d'haver una mica de "seny de bística vella" per part nostre. Alerta amb els llocs de menjar al carrer, la gent que passeja carretilles per la platja amb fruites; els menjars crus tals sushis, sashimis, carpaccios i salses, principalment maionesa.

Una menció especial ha de tenir el peix. Hem de vigilar que

no tengui anisakis i si l'hem de consumir cru o marinat o adobat o salat; congelar-lo almenys 48 hores.

Si anam de turisme rural, no consumirem productes làctics sense pasteuritzar.

Tots els productes cuinats han de superar els 65 °C (durant 10 minuts- pasteuritzar) o arribar als 100 °C (esterilització). A nivell industrial, els productes envasats es poden uperitzar (3 segons a 150 C).

Sigui quin sigui el mètode escollit, tot s'ha de refredar el més ràpid possible. S'ha d'arribar a la temperatura de conservació abans de les dues hores.

Ous, no s'han de consumir crus, ni amb taques, ni amb cloques colpejades o rompudes. No s'han de rentar i s'han de conservar sense que estiguin en contacte amb altres aliments.

Ens quedaria xerrar de la descongelació, però ja serà un tema més en profund per a una altra tertúlia. Sols recordar que aquesta ha d'ésser la més lenta possible i suau, el que és millor, dins la nevera la nit anterior. Mai davall l'aigua, en remull i a temperatura ambient.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



COMUNICAT DE MUNDRA PER ALS ACCIONISTES DE FERROCARRIL DE SÓLLER, S.A.

Sóller ha perdut, de moment, una oportunitat única

■ Sóller, 6 de setembre de 2019

Queda sense efecte la nostra oferta d'adquisició d'accions de Ferrocarril de Sóller, S.A.

Ha conclòs el termini d'acceptació sense que hagi estat acceptada per més de la meitat del capital social. Els 10 membres del consell d'administració de Ferrocarril de Sóller que han rebutjat l'oferta representen més del 57% del capital, i han fet impossible la nostra proposta.

Mundra Invest, S.L., i els seus assessors Goros Investments, senten comunicar aquest resultat. Una àmplia majoria dels accionistes que no formen part del consell d'administració de Ferrocarril de Sóller i que havien acceptat l'oferta o bé havien manifestat expressament el seu interès en ella, no han pogut, finalment, dur a terme la seva opció.

La decisió dels accionistes majoritaris ha privat als altres accionistes de la possibilitat d'obtenir un preu tres vegades superior al de les últimes transaccions sobre accions de la companyia. Els accionistes majoritaris han impedit també que el conjunt dels sollerics es pugui beneficiar d'una gestió nova, més moderna i transparent de Ferrocarril de Sóller, que hauria potenciat el tren i el tramvia i hauria generat un impacte positiu sobre la zona.

Lamentam que el consell d'administració de Ferrocarril de Sóller s'hagi negat reiteradament a atendre els nostres oferiments per explicar la nostra oferta, a ells i a tots els accionistes.

Lamentam que el consell d'administració s'hagi negat, també, a facilitar-nos unes dades que haurien pogut elevar el preu de compra de les accions.

Agraïm als sollerics, als representants institucionals i als mitjans de comunicació l'atenció que ens han concedit quan els hem presentat la nostra proposta. Creiem que hem promogut una oportunitat del màxim interès, no només per als accionistes sinó també per a moltes persones i empreses de la comarca.

Si en algun moment, alguns membres del consell d'administració, en el seu interès i en el de la majoria dels accionistes minoritaris, volguessin reobrir la nostra proposta, Goros Investments estarà encantat de valorar de nou l'oportunitat.