

Por seguridad alimentaria, en el restaurante, la HAMBURGUESA, siempre BIEN HECHA



En los últimos años se ha puesto de moda consumir carnes crudas o poco cocinadas —incluso las hamburguesas y los productos hechos con carne picada—, ya que así el alimento tiene una consistencia más jugosa. El restaurador suele preguntar al cliente sus preferencias en lo que se refiere al punto de cocción de la carne.

Es importante recordar que la carne puede contener microorganismos como *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia* o *Escherichia coli* —productores de toxina de Shiga entre otros agentes—, y causar daños a la salud pública tales como una intoxicación alimentaria.

El riesgo microbiológico es especialmente relevante en derivados de carne picada, si no existe un tratamiento térmico suficiente, ya que, durante la picada y elaboración de productos como hamburguesas o salchichas, se facilita la dispersión de los microorganismos por todo el producto, a diferencia de las piezas sin picar, en las que los microorganismos permanecen en la superficie. Esto hace que, en piezas de carne sin picar, el tratamiento térmico en la superficie elimine los microorganismos patógenos mientras que, en los derivados de la carne picada, es necesario asegurar que el tratamiento térmico llegue al centro del producto.

La temperatura de cocción recomendada del punto central interno es de 70 °C, durante dos minutos o en una combinación tiempo-temperatura equivalente. En el sector de la restauración la forma de garantizar un tratamiento térmico del centro del producto seguro es con un termómetro.



Recomendaciones

- Cocine la carne hasta que el centro del producto llegue a una temperatura de **70 °C**, durante **2 minutos**, sobre todo si se trata de productos hechos a partir de carne picada. Esta recomendación es especialmente importante en el caso de **niños, mujeres embarazadas o personas inmunocomprometidas**.
- Utilice un **termómetro** de carne para confirmar que se ha alcanzado una temperatura adecuada en el centro del producto.