

# EN LA CARTA HAY MÁS BACTERIAS QUE EN EL BAÑO

Según un reciente estudio del Basque Culinary Center, los menús de restaurantes acumulan más microorganismos patógenos que los aseos. Si por lo menos se limpiaran...

POR ISABEL VILCHES



Fotografía de un menú del 28 de diciembre de 1870, día número 99 de los 121 que duró el asedio de París por parte de las tropas prusianas. GEORGES GOBET

La cubertería, la vajilla y la mantelería (sería lo óptimo) se renuevan después de cada uso. Pasan por un lavado mecánico que las esteriliza a unos 45-50 grados. Si se sienta a la mesa un nuevo comensal, *estrena* servicio. Hay otros complementos que, por no ser de uso individual, no se suelen cambiar ni limpiar a diario. Es el caso del menú físico.

Es la carta de presentación, literal, de un restaurante. «Si nos lo dan sucio, imagínate como tendrán la cocina. Es lo mismo que se dice de los baños, que reflejan cómo tiene cada local los congeladores», alerta Miguel Ángel López, responsable del área de Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Gastronómicas Basque Culinary Center de San Sebastián.

Según el estudio *Pathogen persistence in restaurant menus: comparison between materials*, firmado por este profesor junto con su colega Iñaki Alava, el técnico de laboratorio Iñigo Carcedo y las ex alumnas de Máster de Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid Noelia Martín y Marina Mengual, las cartas de algunos locales albergan infinidad de bacterias, «incluso más que en el baño, que se desinfecta a diario», afirma López.

Debido a la falta de higiene del

personal de los establecimientos y de los clientes, el menú puede albergar «miles de millones por centímetro cuadrado». Las más comunes son el *E. Coli*, «presente en el intestino humano y de los animales y por tanto en sus heces» y *S. Aureus*, «que la encontramos en la nariz, en la piel, en las heridas y en la base del pelo. De ahí que llevar gorro en cocina no sea un capricho. Ya no porque no se te caiga un pelo en la comida, sino para evitar contaminar el plato con esta bacteria que, muchas veces, es la responsable del 'me ha sentado mal', que aparece una hora después de comer», explica López, veterinario e inspector de Sanidad de excedencia en el centro vasco.

## MENÚS CADUCOS

La investigación publicada en septiembre de 2016, «única en Europa», analizó durante tres meses, «por ponerle una fecha de vencimiento», las cartas de 12 restaurantes en activo de San Sebastián. Además, inocularon bacterias a varios menús de diferentes materiales del archivo de la facultad (que alberga todos los de los restaurantes con estrella Michelin del mundo) para comprobar su crecimiento. Los resultados demuestran que la mejor materia prima para presentar las recetas del día —de la

temporada o permanentes— es el papel, que como se estropea se renueva a menudo. «De hecho, el reciclado es el perfecto, porque posee algún componente bactericida». Las menos higiénicas, las plásticas (las plastificadas o almacenadas en algún portafolios). En este caso, habría que limpiarlas a diario, como aconseja el experto, porque, si no, los microorganismos se multiplican. «Se tendrán que desinfectar con una bayeta con agua y jabón todos los días, igual que se hace con la barra».

El análisis demuestra que en los dos materiales las *E. Coli* resisten hasta 12 horas, si bien su desarrollo se frena considerablemente en papel pasadas dos horas, frente a las seis del plástico. La *S. Aureus* se podría transmitir de la carta a los dedos, sin embargo, hasta pasado un día desde su contaminación. Ambos microorganismos patógenos podrían contagiar a las personas con un sistema inmune

**TODOS LOS DÍAS.**  
Como la vajilla o cubertería, hay que desinfectar el menú a diario con agua y jabón.

**PATÓGENAS.**  
Los microorganismos de las cartas pueden infectar a los niños o a los enfermos.

**MEJOR LAS EFÍMERAS.**  
Las cartas que conservan menos bacterias son las de papel reciclado.

debilitado, «como los enfermos de cáncer o un niño», avisa el experto. En Huerta de Carabaña (C/ Jorge Juan, 18. Madrid) cambian su carta —continente y contenido— a diario. «Como el menú está compuesto por productos de temporada, sobre todo de nuestra huerta, hasta primera hora del día no sabemos qué vamos a ofrecer. Hacia las 12:00 horas decidimos las recetas e imprimimos en el propio local la carta de papel verjurado [con acabado con líneas transversales]», explica Roberto Cabrera, su director gastronómico. Un folio recién sacado del horno que presentan sobre un soporte, también de papel, que renuevan cada «dos o tres días» para ofrecer «buena imagen» a sus clientes. Para garantizar que sus hojas son efímeras, llevan la fecha del día. «Es cierto que este servicio supone un coste más elevado que si optamos por ofrecer un menú escrito en un material resistente, que te puede salir por unos 30 euros unidad pero

te duran mucho tiempo, frente al euro o euro y medio que cuesta nuestro sistema», asegura.

Las cartas son semestrales en Atrapallada (Paseo de las Acacias, 12. Madrid). Las cambian «hacia mayo y en noviembre, porque ofrecemos diferentes platos», comenta Mari Angeles Antes, gerente del restaurante gallego. «Utilizamos unas plastificadas que limpiamos todos los días primero con una solución jabonosa y luego con alcohol, para quitarles las posibles manchas de grasa de los dedos y desinfectarlas», revela.

Para evitar una contaminación cruzada (bacterias en las cartas que pasan a las manos y se ingieren) si se diese el caso de que un camarero apoyase sobre el plato un menú de dudosa higiene, según recomienda el experto en sanidad, habría que ir al servicio y lavarse bien las manos —con agua tibia y con jabón, frotándolas durante al menos 20 segundos— antes de empezar el almuerzo.

