



**Te invitamos
a leer más**

1.8: a)

Los moluscos bivalvos son animales acuáticos filtradores de agua, provistos de 2 valvas. El agua del medio acuático está habitualmente contaminada por microorganismos y estos animales retienen en su aparato digestivo y músculos la contaminación, llegando a acumular altos niveles de contaminación al final de su vida en este medio. Por este motivo es peligroso consumirlos procedentes directamente del mariscador. Para reducir el riesgo, los moluscos bivalvos vivos, han de pasar por un centro de expedición autorizado, quien los expide envasados y etiquetados.

Así todo, el consumo de estos animales en crudo o poco cocinados, siempre implica asumir un cierto riesgo; por eso es garantía complementaria, aplicar un tratamiento térmico suficiente. El cocinado al vapor, no suele ser suficiente para alcanzar temperaturas internas en el alimento que destruyan los virus (90°C) y las bacterias patógenas (65°C) del interior del alimento

