



**Te invitamos a leer más**

**3.6: c)**

Las almejas recién pescadas, aunque estén muy frescas, son moluscos bivalvos vivos, filtradores del agua, **capaces de acumular en su organismo la contaminación del medio acuático** en el que han vivido. Así resulta habitual la contaminación de estos animales por bacterias patógenas y virus, motivo por el que precisan depuración. Aunque puede haber alguna zona de cultivo marino (zona A) lo suficientemente limpia como para no requerir depuración de los moluscos bivalvos, esto no es lo habitual.



Los moluscos bivalvos vivos, tales como almejas, navajas, ostras, vieiras, mejillones, coquinas,... en todo caso han de proceder de un centro de expedición autorizado para su limpieza, depuración, envasado y etiquetado. Aunque la venta fraccionada de envases esté permitida, hemos de asegurarnos que tienen esta procedencia.



Así todo, siempre es más seguro consumir estos alimentos cocinados. Los virus para ser eliminados, precisan temperaturas internas en el alimento del orden de 90°C, y la mera apertura al vapor no resulta suficiente para alcanzar dicha temperatura. Así pues es preciso un cocinado intenso para eliminar la carga microbiológica.

Las ostras han dado más de un disgusto, precisamente porque se consumen en crudo.