

GOBIERNO DE NAVARRA

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,  
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E  
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DERECHOS SOCIALES

DESARROLLO ECONÓMICO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

DESARROLLO RURAL,  
ADMINISTRACIÓN LOCAL Y MEDIO  
AMBIENTE

## Salud realiza al año más de 2.400 análisis de alimentos y 5.500 inspecciones para garantizar la seguridad del consumidor

*Esta vigilancia, a la que se suma el control de 55,3 millones de animales, ha contribuido a la disminución de los brotes por toxiinfecciones alimentarias en los últimos años*

Jueves, 20 de agosto de 2015

Un total de 2.451 análisis de muestras de alimentos, 5.549 inspecciones a empresas y establecimientos, a los que se suma el control de 55 millones de animales en los mataderos son algunas de las cifras anuales del control de la seguridad que realiza el Gobierno de Navarra, a través de Salud y Desarrollo Rural, en toda la cadena alimentaria, desde "la granja a la mesa" y que está contribuyendo a la disminución de los brotes epidémicos por toxiinfecciones alimentarias en los últimos años.



Más de 2.400 muestras de alimentos analizadas

Estos brotes disminuyeron en 2014 un 15% sobre el año anterior, produciéndose la reducción sobre todo en el ámbito comunitario y en la restauración colectiva. Sin embargo, esta positiva tendencia no se ha producido en igual medida en el ámbito familiar, donde se observa que se mantiene e incluso se incrementa la incidencia de estas enfermedades.

Todo este proceso de control se realiza por el Departamento de Desarrollo Rural, en lo que se refiere a las etapas de producción primaria agrícola y ganadera, y por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, en lo relativo al resto de la cadena alimentaria, es decir, en la elaboración y comercialización de los alimentos.

### Las toxiinfecciones alimentarias

Las toxiinfecciones alimentarias o enfermedades de transmisión alimentaria son las producidas por ingestión de alimentos contaminados con agentes biológicos patógenos, bacterias, virus y parásitos o por las toxinas producidas por estos agentes. Entre estas enfermedades, en nuestra Comunidad destacan los casos causados por el *Campylobacter*, las salmonelosis, las producidas por *Giardias* y las víricas. Lo más frecuente es que estas enfermedades produzcan solamente síntomas de escasa importancia como diarrea, vómitos, dolor abdominal, fiebre y

malestar, que se resuelven espontáneamente o con medidas de mantenimiento e hidratación, pero en ocasiones pueden producir complicaciones graves e incluso mortales. Por lo tanto, resulta imprescindible prevenir estas enfermedades mediante el control realizado en toda la cadena alimentaria y la implicación activa del consumidor. Debe señalarse que no siempre la presencia de contaminación microbiana se traduce en un deterioro evidente del alimento, lo que añade un riesgo evidente a este tipo de enfermedades.

Las actuaciones que se realizan por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra son muy variadas y abarcan, entre otras cuestiones, la realización de inspecciones y controles de la higiene de la elaboración y comercialización de los alimentos, incluyendo el control de la higiene y bienestar animal en los mataderos, la gestión de las alertas alimentarias, de los registros de las empresas alimentarias necesarios para la realización de la actividad inspectora y los programas de prevención de zoonosis humanas, aspectos todos ellos fundamentales para garantizar una protección integral de la salud de la población en relación a los alimentos que consume.

### **Análisis de 2.451 muestras tomadas en las 1.994 empresas alimentarias y 9.118 minoristas**

Dentro de las actividades de control público para garantizar la seguridad alimentaria, el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra analizó el pasado año un total de 2.451 muestras, de las cuales 1.940 correspondían a alimentos comercializados y las restantes 311, a comidas preparadas. Cabe indicar que dentro de las muestras analizadas, las más numerosas corresponden a carnes, aves, caza, etc. con 490 analíticas, seguidas de los platos preparados, con 292. La toma de muestras de alimentos se realiza de forma sistemática siguiendo un plan anual de control de alimentos que incluye todas las zonas básicas de salud y los mataderos que sacrifican animales y elaboran algún tipo de preparado cárnico. La totalidad de las muestras se obtienen en las 1.994 empresas alimentarias y 9.118 minoristas registrados en Navarra. Principalmente las muestras se procesan en el laboratorio de control oficial del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y en menor medida, en otros laboratorios de control oficial.

En todos los casos, los análisis buscan la presencia de agentes patógenos o sustancias peligrosas para las personas. En concreto, en los análisis microbiológicos realizados el año pasado el mayor porcentaje de incidencias correspondió a la *Listeria monocytogenes*, con 12 resultados positivos de las 378 muestras analizadas. De hecho, la *Listeriosis* es la única enfermedad de transmisión alimentaria de declaración obligatoria que, a diferencia de las demás (botulismo, cólera, disentería bacilar, fiebre tifoidea y paratifoidea, y triquinosis) no muestra una tendencia clara a disminuir.

Además, el pasado año se realizaron 5.549 visitas de inspección en las empresas y establecimientos de alimentación de Navarra, en las que se levantaron otras tantas actas. En tal cifra no están incluidas las inspecciones realizadas en Pamplona y Tudela, cuyos respectivos ayuntamientos tienen servicios sanitarios propios y asumen la realización de estas actuaciones en sus términos municipales.

En cuanto al control e inspección de todos los animales en los mataderos antes de la puesta en el mercado de las carnes para el consumo humano, hay que señalar que en los 15 mataderos existentes se inspeccionaron 52,3 millones de aves, 2,2 millones de conejos y 818.481 canales de otros animales.

### **Medidas preventivas de las enfermedades alimentarias**

Como ya se ha indicado, hay que insistir en que el consumidor se encuentra al final de la cadena alimentaria y no es en absoluto un agente pasivo en la seguridad alimentaria, ya que es el responsable de desarrollar las prácticas correctas de higiene y aplicar opciones de compra y conservación de los alimentos en el ámbito doméstico que no comprometan la seguridad alimentaria conseguida en las fases anteriores.

El consumo responsable de alimentos es imprescindible durante todo el año, pero el periodo de verano es especialmente peligroso ya que es más frecuente consumir los alimentos fuera del domicilio y

además las temperaturas elevadas contribuyen a la proliferación de los agentes patógenos y sus toxinas en los alimentos.

Por ello, los consumidores deben adoptar las siguientes medidas preventivas sencillas de aplicar y que se basan en las recomendaciones para la preparación higiénica de los alimentos publicadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

-Solamente deben adquirirse y consumirse alimentos que han sido tratados y manipulados de forma higiénica: Las carnes, pescados o los productos de repostería, deben adquirirse refrigerados o congelados. No debe consumirse leche cruda sin tratamiento térmico previo; debe haber sido pasteurizada o esterilizada. El lavado de huevos con suciedad en la superficie debe hacerse inmediatamente antes de su utilización. Deben rechazarse y no consumirse los envases abombados, oxidados o deteriorados. Solamente se consumirán alimentos adquiridos en establecimientos autorizados.

-Antes de consumir los alimentos deben controlarse las fechas de caducidad o límites de consumo: Es importante gestionar correctamente los productos que adquirimos, consumiendo en primer lugar los alimentos que hemos adquirido hace más tiempo o los que tienen su fecha de caducidad más cercana. Es imprescindible controlar y respetar siempre las fechas de caducidad.

-Deben separarse siempre los alimentos crudos de los cocinados. Los alimentos crudos como la carne o los huevos, deben estar siempre separados de los cocinados y de las frutas y otros alimentos vegetales de consumo crudo para evitar la contaminación cruzada. Es importante seguir esta regla en los frigoríficos protegiendo los alimentos con envases o filmes para evitar el contacto de alimentos crudos y cocinados. También debe evitarse el contacto de alimentos cocinados con objetos y utensilios, como tablas de corte, superficies, cuchillos sucios o que hayan estado en contacto con alimentos crudos o con bayetas sucias.

-Los alimentos deben cocinarse correctamente: Un cocinado correcto alcanzando una temperatura de al menos 70º C durante unos minutos en el centro del alimento garantiza la destrucción de los agentes patógenos. Si se consume pescado crudo o poco cocinado (boquerones en vinagre u otros pescados preparados a temperaturas bajas), antes de su preparación se congelarán durante unos días. Deben lavarse adecuadamente con agua potable las frutas y hortalizas que se consuman crudas.

-La conservación de los alimentos debe limitarse en el tiempo y hacerse a temperaturas adecuadas. Los alimentos deben consumirse inmediatamente una vez preparados. Aunque el cocinado adecuado evita la proliferación de los microorganismos, nunca deben dejarse a temperatura ambiente. Los alimentos que no puedan ser consumidos inmediatamente, se conservarán por encima de 60º C o si se van a conservar en frío, la temperatura será inferior a 7º C. Los alimentos congelados deben descongelarse en el frigorífico. Nunca debe romperse la cadena del frío desde la compra del alimento a su consumo. Los alimentos que no se pueden calentar -como gazpachos o ensaladas- se refrigerarán inmediatamente. Si consumen sobras de comidas anteriores, deben conservarse en refrigeración y calentarse a la temperatura máxima antes de su consumo.

-Debe asegurarse la correcta higiene de las personas que manipulen los alimentos y la limpieza de la cocina: Las personas que manipulan alimentos deben observar prácticas estrictas de higiene. Deben lavarse frecuentemente las manos y siempre que se utilice el servicio. Las zonas de preparación de alimentos, las superficies y los utensilios empleados deben estar siempre limpios. Igualmente deben estar limpios los recipientes y frigoríficos y congeladores en los que conservamos los alimentos. Los residuos se almacenarán en recipientes lisos, lavables y cerrados, cuidando que no se encuentren cerca de los alimentos.

-Los alimentos estarán fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía: Los animales pueden ser portadores de gérmenes patógenos y de parásitos que transmiten enfermedades alimentarias y hay que evitar su contacto con los alimentos.

-Utilizar exclusivamente agua potable. El agua es imprescindible para la bebida, en la limpieza de los

alimentos y general del ambiente y en su preparación. Por lo tanto, deben utilizarse aguas envasadas, de red pública de suministro y nunca agua no potabilizada. Solamente se preparará hielo a partir de agua potable.

-No consumir alimentos perecederos expuestos a la temperatura ambiente. Los alimentos expuestos en bares, cafeterías, restaurantes, etc. deben estar protegidos por vitrinas, conservados en condiciones adecuadas y refrigerados cuando su conservación lo exija. Los alimentos que no cumplen estas condiciones deben ser rechazados.