

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Realizadas más de 4.100 inspecciones y 2.000 análisis de alimentos para garantizar la seguridad del consumidor

Además de esta vigilancia, es necesario que empresas y ciudadanía adopten comportamientos saludables en la preparación y consumo de los alimentos

Lunes, 29 de agosto de 2016

Un total de 4.117 inspecciones a empresas y establecimientos, 2.019 análisis de muestras de alimentos y el control de 55,17 millones de animales sacrificados en los mataderos son algunas de las cifras arrojadas el pasado año por los controles de seguridad realizados en toda la cadena alimentaria, desde el productor o productora a la mesa, por el Gobierno foral, a través del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y de la Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería.



Es necesario lavar adecuadamente la fruta y verdura que se vaya a comer cruda.

Esta vigilancia tiene por objetivo verificar la seguridad microbiológica y química de los alimentos para controlar sus riesgos asociados, especialmente los brotes epidémicos de toxiinfecciones alimentarias. No obstante, también es necesario que los y las consumidoras adopten comportamientos saludables en la elección de los alimentos y durante la preparación y la conservación de las comidas, con el fin de mejorar su situación nutricional y garantizar la seguridad de los productos que van a ingerir.

Cabe destacar que, actualmente, la mayor parte de los brotes de toxiinfecciones alimentarias registradas son de tipo doméstico y en menos ocasiones se detectan por alimentos consumidos en locales de restauración colectiva, tendiendo a disminuir este tipo de episodios y el número de personas afectadas.

La Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería asume el control de la producción primaria y de la calidad diferenciada de los alimentos, mientras que el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra realiza los controles de las etapas posteriores hasta el consumidor o consumidora final. Los ayuntamientos de Pamplona y de Tudela asumen estas últimas funciones en los establecimientos

alimentarios de sus términos municipales.

Inspecciones y análisis en empresas alimentarias

Según datos del Gobierno foral, a finales de 2015 existían en Navarra un total de 2.029 industrias y establecimientos alimentarios y 8.473 comercios minoristas de alimentación, incluyendo establecimientos de restauración o comedores colectivos.

Para controlar estos locales, el personal del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra realizó un total de 4.117 visitas de inspección. La frecuencia de estos exámenes se determina aplicando criterios de evaluación del riesgo de cada establecimiento, según el tipo de alimentos que se manipulan, las actividades y procesado que realizan, y el historial previo de la empresa en relación con sus sistemas de autocontrol.

Otra actividad de control importante es la obtención de muestras para verificar la seguridad microbiológica (algunas bacterias) y química de los alimentos (plaguicidas y otras sustancias). De este modo, se han realizado un total de 851 análisis sobre productos alimenticios. Principalmente se obtienen muestras de comidas preparadas, carne y productos cárnicos, leche y lácteos, huevos y ovoproductos, y productos de la pesca.

Además, se efectuaron otras actuaciones no programadas como 103 visitas durante la tramitación de la autorización sanitaria de funcionamiento o las 87 inspecciones realizadas por alertas alimentarias relacionadas con establecimientos o productos con riesgo para la salud, por denuncias de particulares o por comunicaciones de otras administraciones.

En las inspecciones se comprueba el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en las normativas europeas y nacionales. Derivadas de estos controles y dependiendo del grado de cumplimiento de la legislación sanitaria, pueden resultar otras actuaciones de carácter correctivo. Así, durante el año 2015 se propuso la incoación de 81 expedientes sancionadores y 30 apercibimientos para la adopción de medidas correctoras en empresas con incidencias.

A través de la Red de alertas europeas, en el mismo año, se recibieron y analizaron un total de 197 alertas alimentarias, realizándose actuaciones en 21 de ellas porque afectaban a Navarra, y 54 comunicaciones por presencia de residuos de medicamentos en animales de diferentes ganaderías, en este caso, ninguna de ellas en la Comunidad Foral.

Controles en mataderos

Actualmente hay 14 mataderos activos en Navarra. En cada uno de ellos existe un servicio permanente de inspección en los periodos de funcionamiento, con el objetivo de efectuar los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de las normativas europeas sobre bienestar animal, el procesado higiénico de las canales (cuerpos de los animales sin tripas y demás despojos) y la aptitud para consumo de las carnes.

Durante el año 2015 el número de animales destinados a consumo humano controlados en Navarra fue el siguiente: 52.064.843 aves, 2.337.188 conejos y 771.072 canales de las especies bovina, equina, ovina y porcina. Aquellos animales que no eran aptos para el consumo humano se decomisaron. Así, el pasado año fueron retirados 281.268 aves, 9.489 conejos, 688 canales de ovino y caprino, 128 canales de equino y 69 canales de bovino.

En el año 2015 se procesaron un total de 1.168 muestras para investigación de residuos de sustancias no autorizadas en carnes (PNIR): medicamentos veterinarios no autorizados; plaguicidas etc. En el caso de las carnes de los animales porcinos y equinos se analizó también la posible presencia de *Trichinella*.

El papel de los y las consumidoras

Desde el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra se señala el importante papel de los consumidores y consumidoras respecto a la seguridad alimentaria, puesto que son responsables de la

elección de los alimentos, y de consultar y tener en cuenta la información que aparece en las etiquetas que acompañan a los productos que adquieren, donde se incluyen las condiciones y fechas de conservación, los requisitos de manipulación del alimento, la posible presencia de alérgenos, la composición nutricional y otras informaciones valiosas para una alimentación sana y segura.

Cabe recordar que el verano es una temporada especialmente crítica debido a que las altas temperaturas favorecen el desarrollo de los microorganismos causantes de las toxiinfecciones alimentarias. Además, durante la época estival hay una mayor tendencia a comer fuera de casa y por ello hay que ser especialmente cuidadosos y cuidadosas en la aplicación de comportamientos de seguridad alimentaria.

Cómo prevenir enfermedades alimentarias

Para prevenir enfermedades relacionadas con la seguridad alimentaria es importante que las empresas alimentarias y la ciudadanía tengan en cuenta algunas prácticas que el ISPLN recomienda seguir durante la preparación y la conservación de las comidas:

1. Separar. Separar siempre los alimentos crudos como las carnes o los huevos de los alimentos cocinados y de las frutas y hortalizas que se consumen en crudo para evitar que se contaminen entre ellos. Cualquier alimento cocinado puede contaminarse por contacto con alimentos crudos o que hayan estado en contacto con ellos como cuchillos, tablas, superficies, trapos, etc. La separación puede hacerse utilizando diferentes zonas del frigorífico para alimentos crudos y cocinados o mediante envases con cierre o cubiertos por films.

2. Lavado y limpieza. El lavado frecuente de manos de las personas que manipulan y consumen los alimentos es una de las medidas más eficaces para prevenir las toxiinfecciones alimentarias. Lavarse las manos antes, durante y después de preparar los alimentos, tras el contacto con animales y después de usar o limpiar el baño, cambiar pañales y manipular toallas o sábanas sucias.

Las frutas y hortalizas utilizadas crudas en la preparación de ensaladas deben tratarse mediante una limpieza que retire la suciedad de la superficie y dejándolas bajo el agua del grifo durante unos minutos.

La limpieza de las superficies, incluidos los frigoríficos y congeladores, de los utensilios y de los recipientes utilizados en la conservación de los alimentos reducen el riesgo de las enfermedades de origen alimentario. Un error muy frecuente es utilizar una misma tabla de cortar para distintos alimentos y la recontaminación a partir de alimentos crudos

3. Enfriar. Mantener los alimentos perecederos y los alimentos que no se han consumido a temperaturas de refrigeración, 4°C o temperaturas inferiores. Esta temperatura debe alcanzarse en todo el alimento lo antes posible. Puede prolongarse la conservación a temperaturas de congelación.

4. Cocinar suficientemente. Si los alimentos se cocinan bien los microorganismos que pueden contaminarlos se destruyen por el calor. La temperatura necesaria para ello debe ser de al menos 70°C en el centro del producto. Es muy importante cocinar completamente los alimentos de origen animal, particularmente, las carnes de aves de corral y los huevos.

5. Otras medidas generales que contribuyen a la higiene de los alimentos y a la prevención de las enfermedades alimentarias son: Utilizar y consumir siempre agua clorada o envasada con el precinto intacto o previamente hervida. No consumir leche cruda y no envasada previo su pasterizado o esterilización. Consumir los alimentos lo antes posible tras ser cocinados. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía. Si se va a consumir en casa pescado crudo o poco cocinado, como boquerones en vinagre, antes debe mantenerse congelado durante varios días.

Las enfermedades relacionadas con la alimentación

Los alimentos que están implicados más frecuentemente en las enfermedades alimentarias agudas más comunes, es decir, las toxiinfecciones, son aquellos que se consumen crudos, como las ensaladas,

si antes no han sido adecuadamente lavados con agua clorada. También los alimentos de origen animal (carnes y huevos) insuficientemente cocinados. Finalmente, se encuentran también los alimentos preparados con antelación y recalentados insuficientemente antes de su consumo.

Las toxiinfecciones son enfermedades que se manifiestan sobre todo con síntomas digestivos que dependen del tipo de intoxicación, es decir, del germen que la ha causado. En general, cursan con dolor abdominal, malestar, diarreas, fiebre y vómitos, que se producen cuando una persona consume un alimento contaminado por microorganismos o por sus toxinas, como por ejemplo la Salmonella.

Cuando se sufre una toxiinfecciones es necesario acudir a recibir asistencia sanitaria. Si se detecta un brote epidémico por el número excesivo de personas que demandan asistencia, se ponen en marcha los mecanismos para investigar el germen causal y el alimento que ha transmitido la enfermedad.

Como se ha dicho, la mayor parte de los brotes de toxiinfecciones que actualmente se producen son de tipo doméstico y en pocas ocasiones se detectan brotes por alimentos consumidos en bares o restaurantes. Respecto a esta última situación, la denuncia solo es efectiva cuando hay un parte médico de asistencia sanitaria por intoxicación, ya que es la única forma de demostrar el daño. Se puede formalizar en los ayuntamientos de Pamplona y Tudela, cuando se refiera a intoxicaciones ocurridas en locales de restauración colectiva de estos municipios, o en la Sección de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra cuando se sospecha que la intoxicación ha ocurrido en cualquier otro establecimiento de la geografía foral. No obstante, cuando se detecta un brote de origen alimentario se pone en marcha su investigación, independientemente de que exista o no denuncia.

No obstante, desde la Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería se recuerdan los "altos niveles" de seguridad alimentaria que existen en Navarra por los controles realizados a lo largo de toda la cadena, desde la persona que produce los alimentos hasta la que los consume. Asimismo, también anima a la ciudadana a consumir productos navarros por las garantías que ofrecen.