

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Salud Pública realizó 4.300 inspecciones en industrias alimentarias y establecimientos en 2016 para garantizar la seguridad del consumidor

Además de estos controles, es necesario que la población extreme las precauciones en la preparación y consumo de los alimentos

Jueves, 10 de agosto de 2017

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) realizó en 2016 un total de 4.298 inspecciones en establecimientos e industrias alimentarias, y se analizaron 2.056 muestras de alimentos, que condujeron a la incoación de 84 expedientes sancionadores y 29 apercibimientos para la adopción de medidas correctoras.



Salud Pública realizó el pasado año 4.300 inspecciones alimentarias.

Estos controles consisten en la comprobación del cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria establecidos en las normativas europeas y nacionales. Además, la totalidad de los animales sacrificados en Navarra se someten a controles sanitarios desde el productor o productora a la mesa, incluyendo los controles realizados en los mataderos.

Este sistema de control de la seguridad alimentaria ayuda a informar y a proteger a la población de los peligros evitables relacionados con los alimentos, y gestiona la retirada de la cadena alimentaria de los alimentos que no son seguros. Para ello, las redes de alertas europeas y estatal han trasladado un total de 212 comunicaciones, 3 de ellas generadas en la Comunidad Foral; además, en 32 se ha intervenido retirando de la comercialización diferentes alimentos de un total de 345 establecimientos e industrias.

Además, a esta labor de vigilancia se suma la realizada por la Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería, que asume el control de la producción primaria y de la calidad diferenciada de los alimentos.

No obstante, el consumidor es el principal protagonista de las prácticas correctas de higiene en la fase terminal de la cadena alimentaria

y resulta de gran importancia que, en su opción de compra y en sus hábitos alimentarios contribuya a mantener el nivel y las garantías de inocuidad alcanzados en las fases previas de la cadena alimentaria. En este sentido, debe recordarse la importancia de leer con detenimiento la información que aparece en las etiquetas de los alimentos, la información nutricional que permite seguir una dieta sana y saludable, y seguir estrictamente las instrucciones sobre las condiciones de conservación, fechas de caducidad e instrucciones de elaboración. Las personas alérgicas deben tener en cuenta la posible presencia de alérgenos en el alimento.

Controles en mataderos

Actualmente hay 13 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 2016 el número de animales destinados a consumo humano controlados en Navarra fue el siguiente: 60.515.586 aves, 2.208.048 conejos y 17.636 canales de bovinos, 354.747 de ovino y caprino, 276.999 de porcino, 12.791 equinos y pequeñas cantidades de ciervos y toros de lidia. Aquellos animales que no eran aptos para el consumo humano se decomisaron. Así, el pasado año fueron retirados un total de 162.664 aves, 9.921 conejos, 572 canales de ovino y caprino, 337 canales de porcino, 117 canales de equino y 45 canales de bovino.

870 casos de toxiinfecciones alimentarias en el primer semestre de 2017

Entre el 1 de enero y el 2 de julio de 2017 se registraron en Navarra un total de 870 casos de enfermedades de posible transmisión alimentaria, cifras similares a las registradas en el mismo periodo de los dos años anteriores (878 en 2015 y 798 en 2016).

Por otra parte, en 2016, se declararon e investigaron 17 brotes epidémicos. La salmonella es el microorganismo que causó más brotes: se aisló en seis de ellos; la ingestión de pescado mal conservado, con histamina, causó tres brotes. Uno fue originado por norovirus, dos por la ingesta de setas tóxicas y otro por consumo de alimentos con toxina estafilocócica. En 4 casos no fue posible determinar el agente causal. Según el ISPLN, en los últimos años se aprecia una tendencia a la disminución del número de afectados por brote y al aumento de los brotes domésticos, tendiendo a disminuir los que se detectan por el consumo de alimentos contaminados en locales de restauración colectiva.

Los factores que contribuyen con mayor frecuencia a los brotes alimentarios son, por este orden, la refrigeración inadecuada de los alimentos, la manipulación incorrecta, el consumo de alimentos crudos contaminados, la preparación con excesiva antelación, la insuficiente limpieza de superficies y utensilios, la contaminación cruzada y el cocinado insuficiente o inadecuado.

Las enfermedades de transmisión alimentaria

Las enfermedades de transmisión alimentaria, también conocidas como “toxiinfecciones alimentarias” son las que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos o sus toxinas. Estos procesos están causados por la ingestión de distintas bacterias, virus o parásitos (infecciones), o por la ingestión de toxinas producidas por las bacterias y que previamente se han formado en el alimento. Muchas de estas enfermedades se transmiten también entre personas, habitualmente por una higiene deficiente de manos y por las superficies y utensilios contaminados.

Entre las infecciones digestivas se incluyen la Salmonelosis y la Hepatitis A, y entre las intoxicaciones por ingestión de toxina, el Botulismo, la gastroenteritis por toxina estafilocócica o por histamina en pescados y mariscos, y entre las parasitosis, la Triquinelosis o la Anisakiasis.

La gravedad y los síntomas son muy variables y dependen del germen o toxina que la causan, de su concentración en el alimento y de la edad y la situación de salud de la persona que consume el

alimento., Muchas de las toxiinfecciones alimentarias son de carácter leve y cursan con uno o varios de los siguientes síntomas: dolor abdominal, malestar, febrícula y vómitos. Con frecuencia es suficiente el reposo y tomar líquidos y/o soluciones salinas que mantienen el organismo hidratado. Sin embargo, hay casos en los que los síntomas son de mayor gravedad y es necesario recibir asistencia sanitaria.

El verano y la seguridad alimentaria

El riesgo de enfermedad de origen alimentario aumenta en verano, principalmente por dos razones. Por una parte, las elevadas temperaturas favorecen la proliferación de las bacterias que causan estas enfermedades; en segundo lugar, el verano favorece las actividades y el ocio al aire libre, generalmente sin acceso a las ventajas de una cocina limpia, al frigorífico, al lavavajillas o a un abastecimiento de agua de calidad.

Las siguientes normas, sencillas de aplicar, permiten limitar los riesgos derivados de los alimentos en verano:

1. Adaptar el menú al equipamiento disponible. Si no se tiene un frigorífico, se trata de adquirir los alimentos menos perecederos. Por ejemplo, alimentos en conserva, y otros alimentos que pueden conservarse a la temperatura ambiente.
2. Vigilar las temperaturas de transporte y conservación de los alimentos sensibles
3. Controlar las fechas de caducidad
4. Los lugares y superficies en los que se manipulan los alimentos deben estar limpios
5. Lavarse las manos con frecuencia
6. Lavar abundantemente y con agua potable las frutas y verduras de consumo en crudo
7. Evitar el contacto de alimentos crudos con los cocinados
8. Los alimentos que deben conservarse en frío, deben estar a temperaturas inferiores a 7°C. No interrumpir la cadena del frío
9. Los alimentos que se conservan en caliente, deben estar a temperaturas por encima de 65°C
10. Descongelar los alimentos en el frigorífico
11. Cocinar bien las carnes y el pescado, en todo su espesor
12. Cuando el alimento esté preparado, comerlo lo antes posible. El tiempo entre la preparación del alimento y su consumo debe ser lo mas corto que sea posible.

También es frecuente en verano el desplazamiento a países poco desarrollados o tropicales en los que no siempre se respetan las normas de higiene. Se deben tomar las siguientes precauciones para evitar los riesgos derivados de las condiciones de los alimentos:

1. Beber solamente agua embotellada adquirida en puntos de venta seguros y comprobar que el precinto del tapón está íntegro. No utilizar el agua del grifo para bebida.
2. Utilizar agua embotellada para lavar los dientes o las frutas y verduras de consumo en crudo
3. Desconfiar del hielo ya que suele prepararse con agua del grifo
4. Escoger los alimentos más frescos que sea posible
5. Limitar las compras en los puestos de venta ambulantes o en los que haya evidencia de falta de higiene
6. Comer la carne y los pescados bien cocinados y conservados a temperaturas que impidan la proliferación de microorganismos peligrosos para la salud