

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

Información actualizada sobre la alerta y retirada de quesos elaborados con leche cruda y corto periodo de maduración

Estos productos no han sido distribuidos en Navarra y la alerta no afecta a quesos elaborados en la Comunidad foral

Jueves, 08 de febrero de 2018

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra a través del SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información) ha recibido una notificación de alerta de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) trasladada por las Autoridades Sanitarias de la comunidad de Madrid como consecuencia de una intoxicación alimentaria por *Listeria monocytogenes* presuntamente asociada al consumo de queso de leche cruda de oveja de pasta blanda, de corto periodo de maduración, fabricado por la empresa Ohian Txiki Koop ubicada en País Vasco.



Rebaño de ovejas.

Los quesos presuntamente implicados son los siguientes: Gutizia, queso de leche cruda de oveja; Txuria, queso de pasta blanda de leche cruda de oveja; y Beltza, queso láctico-rulo de leche cruda de oveja.

Los productos implicados han sido distribuidos principalmente en las Comunidades Autónomas de Madrid, Cataluña, País Vasco y pequeñas cantidades en Andalucía, Castilla la Mancha, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Comunidad Valenciana y Portugal. Se está efectuando la retirada de todos los lotes de queso de leche cruda de oveja de pasta blanda fabricados por la citada empresa.

Cabe destacar que la información facilitada por la red de alertas alimentarias indica que estos productos no han sido distribuidos en Navarra y que no afecta a ningún producto elaborado en nuestra Comunidad.

No obstante, como medida de precaución, se aconseja a las personas que hayan podido adquirir estos productos fuera de Navarra, que se abstengan de consumirlos y que en caso de haberlos consumido y si presentan alguna sintomatología no habitual, se recomienda acudir a un centro sanitario.

Los quesos acogidos a las denominaciones de origen de Navarra, Idiazabal y Roncal, se elaboran con un periodo de maduración de más de dos meses antes de su comercialización. Este periodo de maduración cumple las condiciones establecidas en el Reglamento Europeo de Higiene de los alimentos de origen animal para controlar la presencia de los posibles agentes patógenos en los quesos.

El Departamento de Desarrollo Rural confirma, igualmente, que la producción de quesos de ambas denominaciones respeta el mencionado periodo de maduración superior a 60 días.