

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

Los controles realizados por el Instituto de Salud Pública y Laboral en huevos y ovoproductos producidos en Navarra no encuentran restos del insecticida fipronil

El Sistema de alertas y seguridad alimentaria europeo, estatal y navarro favorece un alto grado de control de los riesgos

Martes, 26 de septiembre de 2017

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra ha analizado la calidad de los huevos y derivados que se producen, embalan y elaboran en Navarra sin encontrar en ningún caso la presencia del insecticida fipronil, que activó una alerta alimentaria europea el pasado mes de julio en Bélgica y en otros 19 países de la Unión Europea.

Tras la activación de esta Alerta Europea, Salud Pública ha realizado un muestreo “prospectivo y aleatorio” aplicando los principios de precaución y priorización de los controles en base al riesgo, entre los 37 centros de embalaje y clasificación de huevos y 1 elaborador de ovoproductos que están registrados en Navarra. En ninguna de las analíticas realizadas se ha detectado la presencia de fipronil.

El estudio ha sido presentado esta mañana en la sede del Instituto, por la directora gerente, María José Pérez Jarauta, quien ha estado acompañada en su comparecencia por Javier Aldaz, director del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental; por Raúl González, jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria y por Inma Sainz, la jefa de la Sección del Laboratorio.

El Laboratorio de Salud Pública dispone de personal especializado y equipos tecnológicamente avanzados que permiten realizar analíticas de interés para la salud pública con una elevada precisión y sensibilidad, suficiente para detectar sustancias en concentraciones de nanogramos. En el caso de la alerta por fipronil, el límite establecido por las autoridades sanitarias es de 5 microgramos (unidad mil veces mayor que el nanogramo) por kilogramo de huevo.

El fipronil es un producto de acción insecticida, no autorizado para su uso en animales de producción de alimentos. En varias explotaciones europeas, ha sido utilizado ilegalmente para tratar la presencia de un ácaro en gallinas ponedoras, lo que desató la activación del Sistema Europeo de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos.

Redes de transmisión de las alertas europea y estatal

La Unión Europea regula la seguridad de los alimentos en todas las fases de la cadena de producción y distribución, “de la granja a la mesa” en sus estados miembros. También se controlan los factores que puedan

afectar a su seguridad, como son el bienestar y estado de los animales, la higiene de los alimentos y la protección frente a aditivos, contaminantes, medicamento y plaguicidas.

Una herramienta clave para garantizar la seguridad alimentaria es la transmisión de información transfronteriza de las alertas alimentarias. La Unión creó un sistema (RASFF) en 1979 con objeto de compartir las alertas de forma rápida y evitar perjuicios en la salud de las personas consumidoras.

Cuando se detecta un alimento “no seguro”, se recaba la información sobre su trazabilidad. El sistema de alertas y control gestiona la información compartida y permite la localización y retirada inmediata de los productos implicados.

En España, la información relativa a una alerta alimentaria se transmite a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). Dicha red ha transmitido más de 30 comunicaciones relacionadas con la presencia de fipronil en huevos o sus derivados y en carnes de aves procedentes de países de Centroeuropa. En ninguna de las alertas y comunicaciones se ha informado de la presencia en Navarra de producto contaminado.

En Navarra, el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra es el punto de contacto de red de alertas alimentarias. En 2017, se han recibido o emitido 8 comunicaciones de alerta sobre alimentos producidos o comercializados en la Comunidad Foral. En todos los casos, se ha compartido la información y se han retirado del mercado los productos y alimentos no seguros.

Control de la Seguridad alimentaria en Navarra

En la Comunidad Foral, corresponde a la Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería el control en las etapas de producción primaria de alimentos de origen animal, de piensos y de alimentos de origen vegetal. El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y los Ayuntamientos de Pamplona y Tudela en su término municipal, realizan el control de las etapas posteriores a la producción primaria, la elaboración y la comercialización de alimentos hasta llegar al punto de consumo.

En 2016, el personal inspector de Salud Pública realizó un total de 4.300 inspecciones en establecimientos e industrias alimentarias dando lugar a un total de 84 expedientes sancionadores. En cuanto a la actividad inspectora en mataderos, en 2016 se han controlado un total de 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. Los animales que no son aptos para consumo, se decomisan, evitando su entrada en la cadena alimentaria.

Los laboratorios de salud pública son una herramienta imprescindible en el control de la seguridad alimentaria. El año pasado el Laboratorio del Instituto analizó un total de 2.380 muestras de alimentos, 6,5 diarios, aunque las determinaciones analíticas fueron bastantes más: 76.598, de ellas 59.218 de parámetros físico-químicos y 17.380 de parámetros biológicos.

En los análisis realizados se obtuvieron 18 positivos: 6 muestras positivas de alimentos por presencia de listeria, 4 por presencia de alérgenos no declarados en la etiqueta, 3 por presencia de Salmonella, 2 por presencia de nitratos y nitritos, 2 por presencia de triquina en jabalíes y 1 por plaguicidas.

En las muestras analizadas en el mismo período en los 13 mataderos existentes en Navarra, se detectó la presencia de medicamentos en 11 muestras. En las analíticas de pescado se detectaron metales pesados en tres muestras y, en los controles de huevos, 5 casos dieron resultado positivo a residuos de medicamentos

Actuaciones en relación con otros riesgos emergentes en Seguridad alimentaria

Entre los días 4 y 29 del mes de septiembre de este año, se está desarrollando en el ámbito de la Unión Europea el “Primer Plan Coordinado del control de la venta de productos alimenticios por Internet”. Este Plan responde a la preocupación existente en los organismos sanitarios europeos sobre la falta de información y de control de las ventas de alimentos por este canal de comercialización.

Este programa tiene entre sus objetivos reforzar la cooperación y la asistencia entre las autoridades de los estados miembros sobre el control de las ventas en Internet, conseguir más información sobre las prácticas engañosas en la venta de complementos alimenticios y obtener más información sobre la comercialización por Internet de nuevos alimentos cuya comercialización no está autorizada en la Unión Europea. De igual modo, se persigue demostrar que la venta de productos alimenticios a través de Internet está sujeta a controles oficiales así como emitir alertas que permitan retirar la oferta ilegal de alimentos a través de canales telemáticos.

El consumidor como protagonista de la seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria actual se basa en la responsabilidad compartida de las empresas alimentarias, las autoridades de control oficial y cada vez se considera mayor la importancia de los consumidores y consumidoras como agentes activos en la seguridad de los alimentos que ingieren.

Las siguientes recomendaciones pueden favorecer que se haga un consumo seguro y responsable de los alimentos:

1. Leer detenidamente las etiquetas a la hora de hacer la compra y manipular los alimentos de forma higiénica, respetando las temperaturas de preparación y de conservación y separando los alimentos crudos y cocinados.
2. No comprar productos y complementos alimenticios de fuentes desconocidas. Adquirirlos en canales de distribución de alimentos autorizados o en farmacia. Comprar en fuentes desconocidas o por Internet o correo ordinario puede suponer un riesgo
3. Es importante desconfiar de los productos alimenticios que se anuncian con propiedades increíbles o como soluciones “milagro” para problemas de salud. En caso de duda, consultar con el médico o médica y advertirle de los complementos alimenticios que consume, especialmente antes de una intervención quirúrgica, en el embarazo o en la lactancia y si se va a dar a un niño o niña.