



---

20 ANIVERSARIO ADESA

---

# Riesgos biológicos en la Industria Alimentaria

Javier García González  
Departamento de Salud del Gobierno Vasco



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

# Control de alimentos

## Departamento de Salud

- ▶ Control de establecimientos:
  - Inspecciones
  - Auditorías HACCP/APPCC
  - Autorizaciones, alertas, denuncias....
- ▶ Seguridad química: Dieta total, vigilancia, residuos veterinarios
- ▶ Seguridad microbiológica:
  - Verificación en establecimientos
  - Vigilancia de alimentos en el mercado
- ▶ Otras: alertas, denuncias, brotes, etc



## Vigilancia microbiológica de establecimientos: Nº de muestras por sector y resultados. 2008-2013

Establecimientos		Muestras		
Sector	Nº	Total	No aceptables	%
Elaboración de comidas preparadas	1020	2014	289	14
Obradores de pastelería	383	602	266	44
Leche y productos lácteos	301	496	86	17
Carne y productos cárnicos	801	2434	207	8,5
Pesca y derivados	184	345	37	10,7
Elaboradores de productos vegetales	8	27	1	3,7
Ovoproductos	1	15	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>2698</b>	<b>5936</b>	<b>886</b>	<b>15</b>



## Resultados positivos en muestreos microbiológicos de alimentos. Departamento de Salud de la CAPV

	1997-2007		2008-2013	
	n	%	n	%
<i>Salmonella spp</i>	5500	6,2	7600	0,7
<i>Campylobacter spp</i>	880	42,6	337	12,3
<i>L. monocytogenes</i>	330	32	6900	0,5

Fuente: Grupo de Seguridad Microbiológica de la CAPV

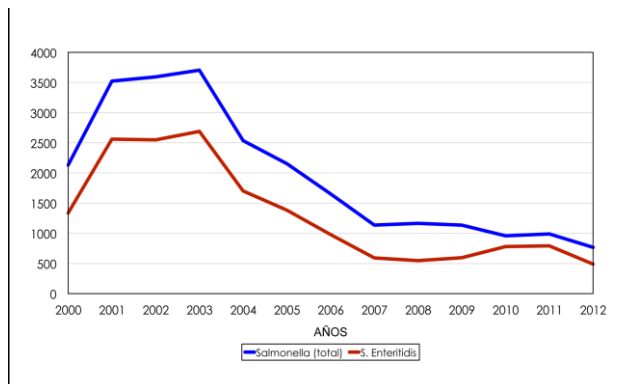


# SITUACIÓN ACTUAL

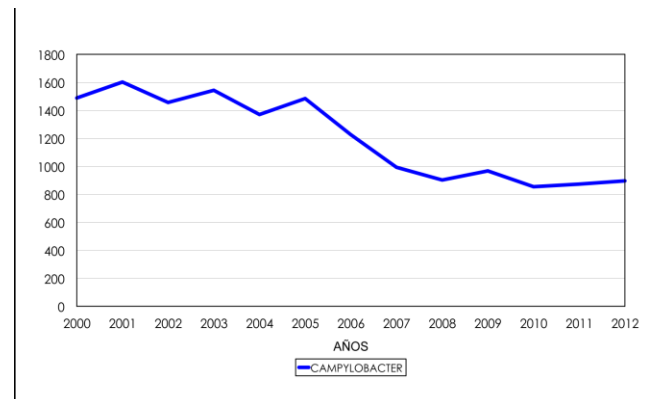


- ▶ Las enfermedades de origen alimentario han disminuido de forma importante en los últimos años.

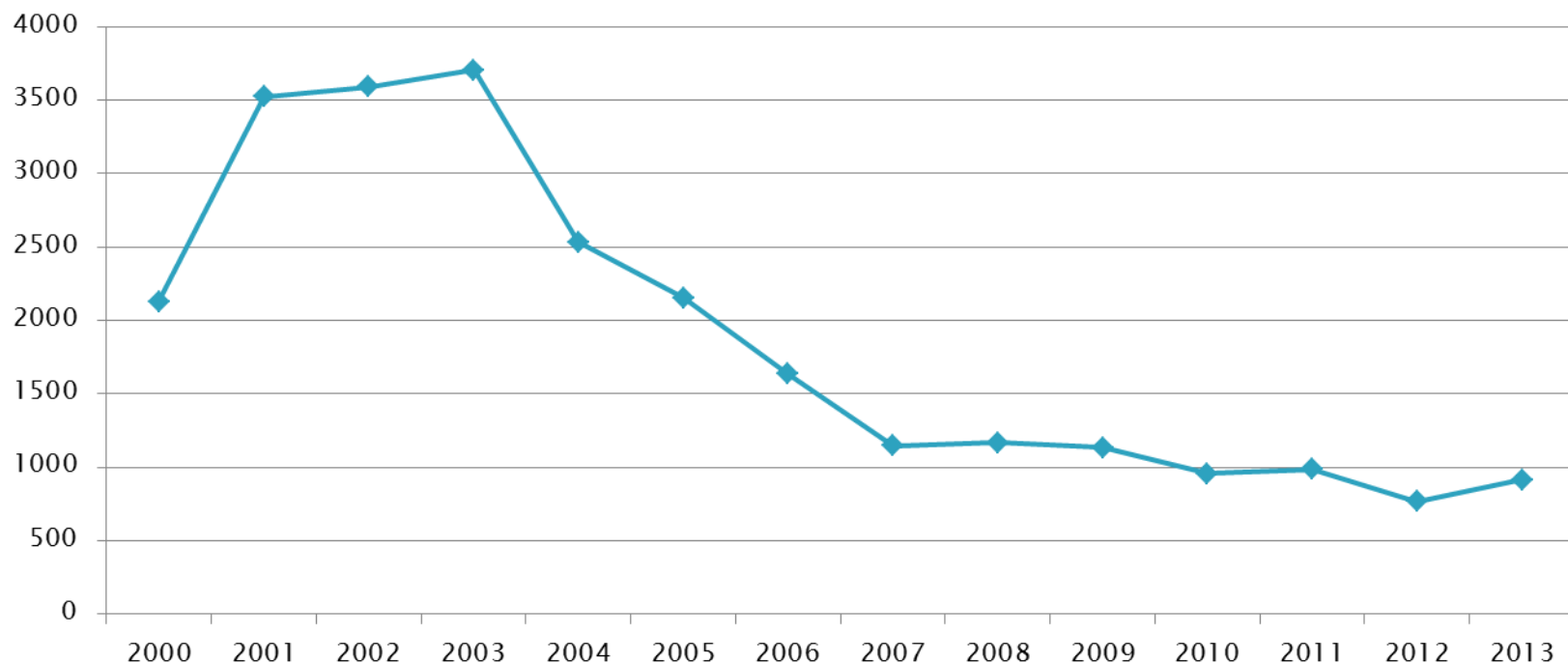
**Evolución infecciones gastrointestinales.  
Salmonella. SIM CAPV 2008-2012.**



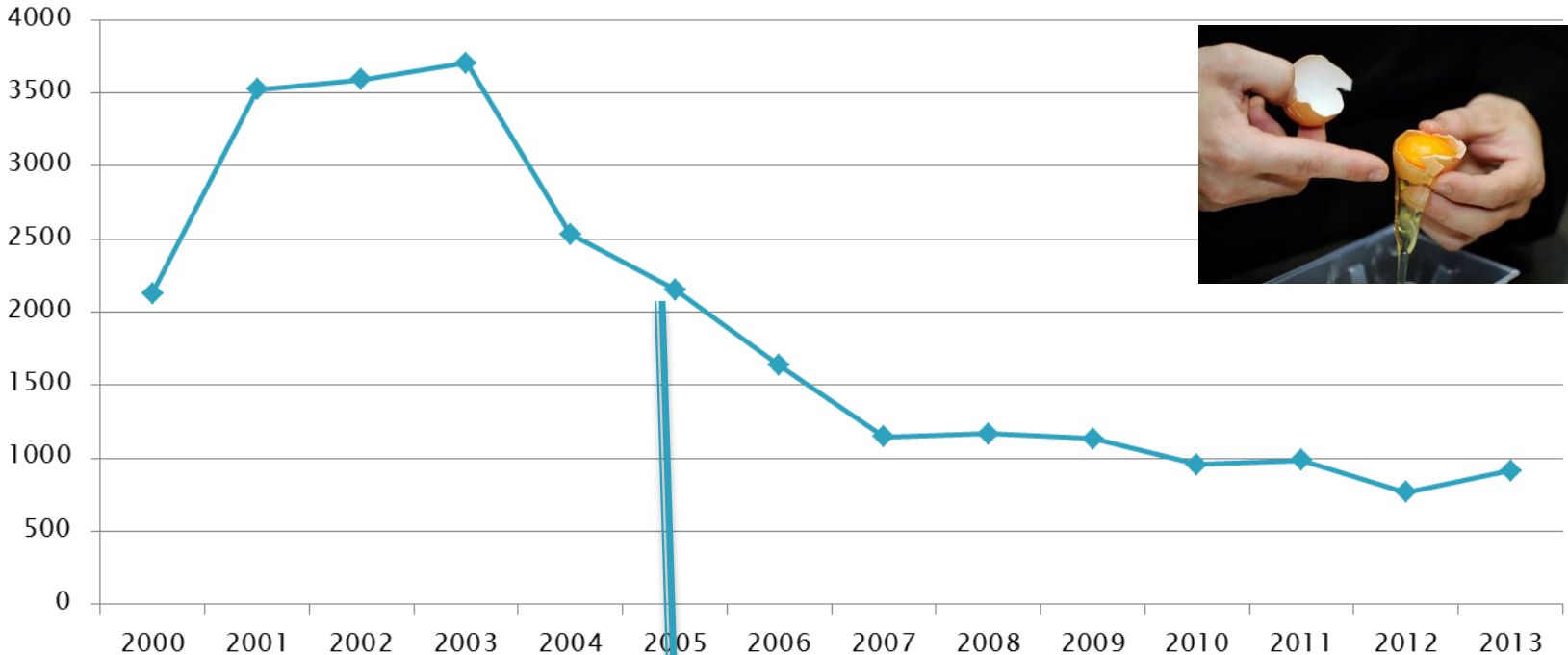
**Evolución infecciones gastrointestinales.  
Campylobacter. SIM CAPV 2008-2012.**



## *Salmonella spp. SIM CAPV*



## *Salmonella spp. SIM CAPV*



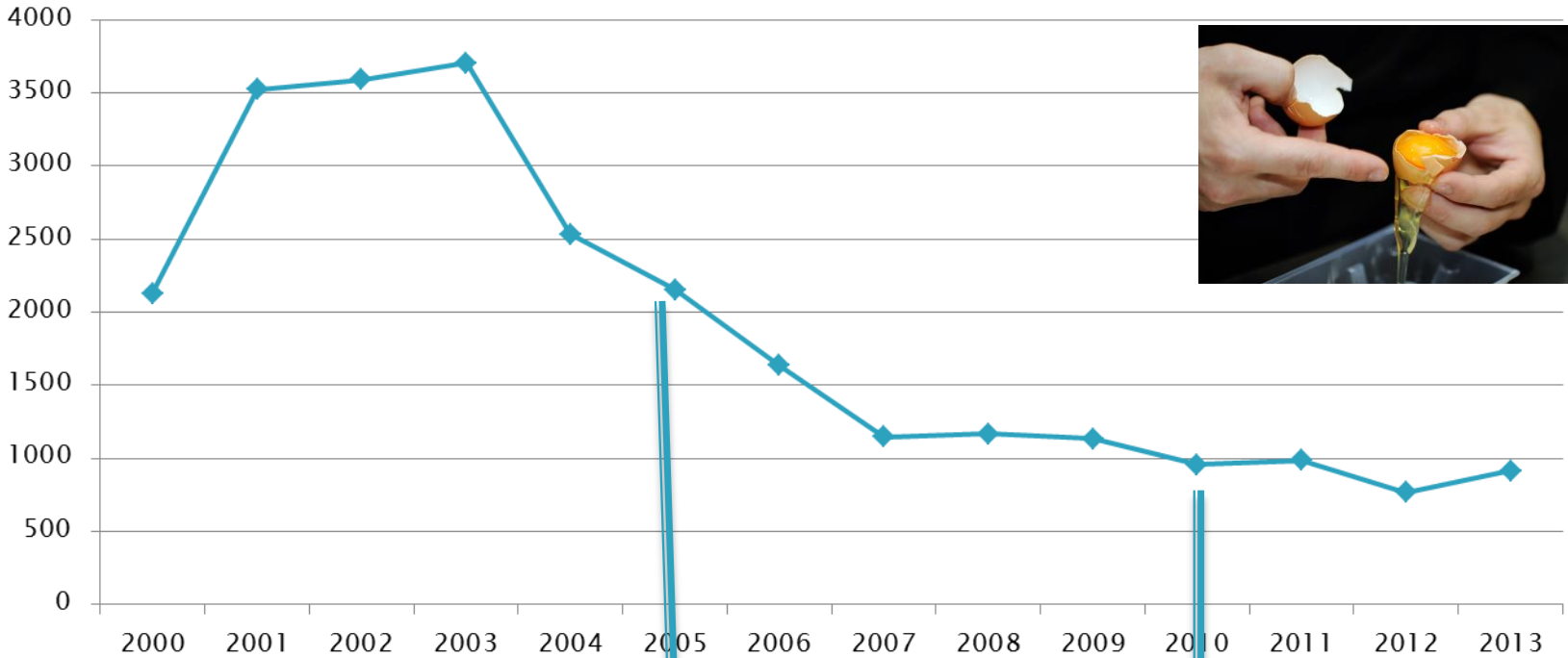
Prevalencia en huevos:

Cáscara: 7,3% Interior:1,1%



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

# Salmonella spp. SIM CAPV



Prevalencia en huevos:

Cáscara: 7,3% Interior: 1,1%

Cáscara: 0,43% Interior: 0,1%



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

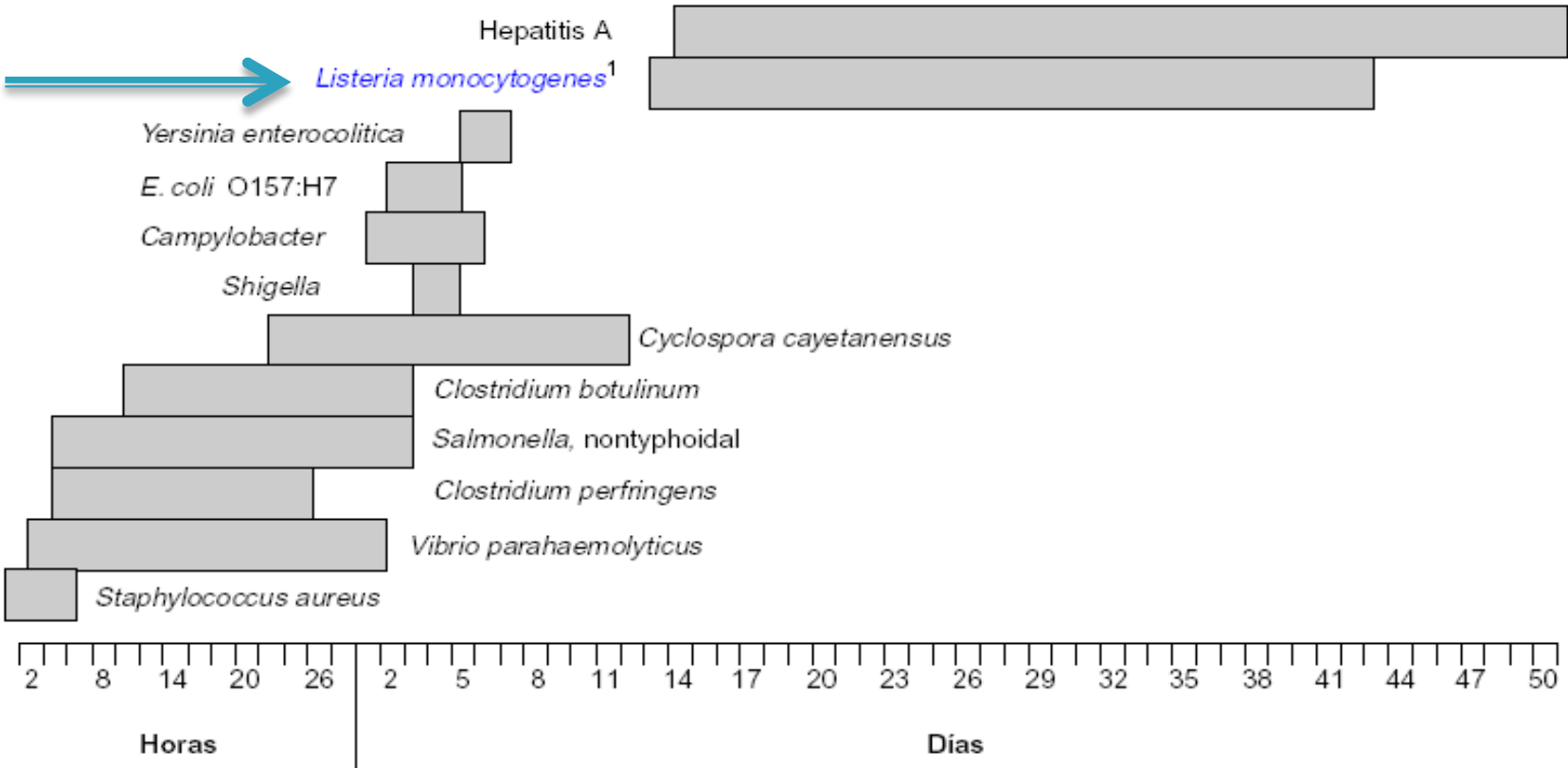


# *Listeria monocytogenes*

- ▶ No es de declaración obligatoria
- ▶ No hay protocolos unificados para el estudio de cepas
- ▶ Periodo de incubación muy largo



# PERIODOS DE INCUBACIÓN DE DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA



<sup>1</sup>Formas invasivas (no se conoce el período de incubación de la diarrea).

Fuente: "Surveillance for Foodborne-Disease Outbreaks--United States, 1988-1992." MMWR 45,SS-5 (Oct. 25, 1996): 58-66.

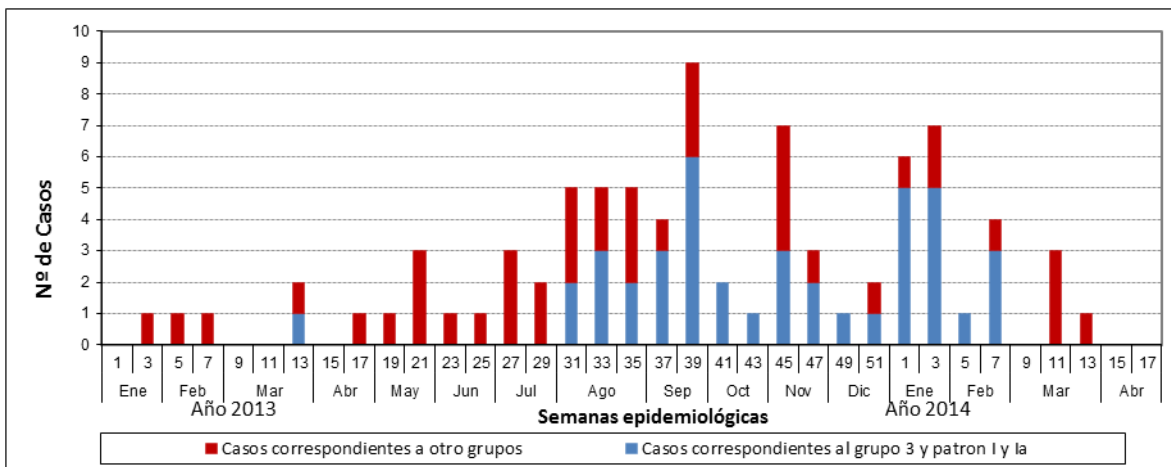
# *Listeria monocytogenes*

- ▶ No es de declaración obligatoria
- ▶ No hay protocolos unificados para el estudio de cepas
- ▶ Periodo de incubación muy largo
- ▶ Resistente
- ▶ Afecta a personas inmunodeprimidas
- ▶ Ocasiona problemas graves





## Casos de listeriosis registrados en el periodo Enero 2013- Abril 2014. País Vasco (n=83)

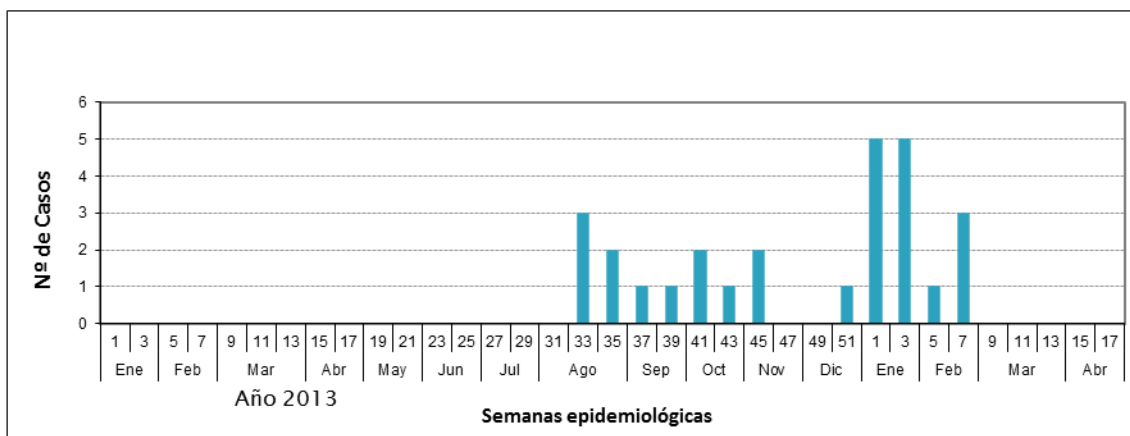


Fuente: Vigilancia epidemiológica de la CAPV





## Casos de listeriosis pulsotipo I (n=27)



Fuente: Vigilancia epidemiológica de la CAPV



## Resultados de la investigación del brote de listeriosis

- Alimento causante: Bloc de Foie gras de pato de una marca concreta
- Fallo en la industria de origen
- Afectaba a 12 presentaciones de gran tamaño
- No se detectan casos en otras CCAA



# Aspectos a controlar

- ▶ Uso de detergentes y desinfectantes específicos (listericidas)
- ▶ Forma de limpieza
- ▶ Buenas prácticas en minoristas: manipulación y limpieza de cortadoras, superficies, cuchillos, etc.
- ▶ Recomendación de temperaturas por debajo de 5°C
- ▶ Adecuación del APPCC/HACCP a este peligro



