

JOSÉ MARÍN SÁNCHEZ MURILLO
Presidente ICOVBA

es noticia...

Los veterinarios, profesionales imprescindibles ante un brote de origen alimentario

España cuenta con un sistema de seguridad alimentaria de calidad. En 2018, se realizaron un total de 576.736 inspecciones y auditorías oficiales a establecimientos alimentarios por parte de las autoridades competentes de las CCAA, coordinadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Además de las 576.736 inspecciones y auditorías oficiales, en 2018 se realizaron 113.501 análisis sobre productos alimenticios.

El pasado mes de agosto se declaró un brote de toxiinfección alimentaria en una localidad de la provincia de Sevilla, de la que se inmovilizaron los alimentos consumidos y se tomaron muestras para su análisis. Ascendieron a unas 250 las personas afectadas por el brote de listeriosis que se extendió por toda España y que obligó al Ministerio de Sanidad a declarar la Alerta Sanitaria Internacional ante la posibilidad de que se notificase la enfermedad en otros países. Además de la Comunidad andaluza, otras como Castilla La Mancha, Canarias, Madrid y en nuestra región, Extremadura se presentaron casos. Concretamente en nuestra comunidad, la Dirección General de Salud Pública confirmó el pasado 19 de agosto un caso de listeriosis, así como otros cuatro con síntomas compatibles con esta enfermedad pero pendientes aún de confirmación.

La listeriosis es una de las principales zoonosis emergentes de transmisión alimentaria causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*. El consumo de alimentos contaminados es la principal vía de transmisión a humanos, de hecho, la bacteria se puede encontrar

en leche, queso, fiambres, patés, salchichas, mortadelas y similares, filetes empanados, pechugas rebozadas, gelatinas de recubrimiento y alimentos vegetales crudos y aderezados con distintas clases de salsas.

Considerada una enfermedad en auge, según los últimos estudios sobre la evolución de la enfermedad entre los años 1997 y 2015 realizado por el Instituto de Salud Carlos III, no debe infravalorarse. Por ello, desde el colectivo veterinario se recomienda seguir unas buenas prácticas de fabricación, unas prácticas correctas de higiene y un control efectivo de la temperatura en toda la cadena de producción, distribución y almacenamiento de alimentos, también en nuestros hogares.

El Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz recuerda que el papel del veterinario de Salud Pública es fundamental. La actuación a la hora de notificar e investigar un Brote de Origen Alimentario (BOA) y así conseguir reducir al máximo el número de personas que pueden verse afectadas ante su aparición es de vital importancia. Seguir un protocolo correcto de trabajo y una coordinación ágil entre profesionales es básico para ello. La no-

tificación urgente ante la sospecha de un BOA llevada a cabo por el personal médico que atiende al paciente afectado en un centro sanitario será el punto de partida para poder realizar el resto de la investigación epidemiológica y tomar posteriormente las medidas de control adecuadas.

La Unidad de Vigilancia Epidemiológica integrada entre otros facultativos sanitarios, por veterinarios de Salud Pública con conocimientos en epidemiología, zoonosis e higiene alimentaria, canaliza la información y pone en marcha a estos profesionales, llevándose a cabo una importante fase de recogida de información que conlleva actuaciones encaminadas a confirmar la existencia de un BOA, la elaboración de encuestas epidemiológicas a los enfermos y sospechosos, la descripción inicial y emisión de hipótesis sobre el brote, la investigación de los manipuladores de alimentos implicados y la inspección de los locales, instalaciones y productos alimenticios susceptibles de estar implicados en el brote, además de la toma de muestras de los alimentos implicados con el fin esencial de poder identificar el agente causal.

La inmediatez en la realización de estas fases es muy importante para controlar el brote y prevenir la aparición de otro. Las medidas de control llevadas a cabo en los establecimientos alimentarios donde esté presente el alimento causante del brote serán de manera urgente la intervención cauterar de la mercancía y si procede la suspensión de la actividad del establecimiento.

Importante es recordar que la prevención de la listeriosis humana empieza en las explotaciones ganaderas y en las tierras de cultivo, continúa durante la recolección de las cosechas y sacrificio de los animales en el matadero, sigue durante su acondicionamiento y transporte a las fábricas de productos alimenticios, continúa durante el procesado, almacenamiento, distribución y venta y acaba en la mesa del comedor de los consumidores.

En el brote de origen alimentario citado, una vez más, la actuación de la profesión veterinaria ha sido imprescindible para el control de un brote de origen alimentario. Aunque la sociedad no nos vea, trabajamos todos los días de forma callada y silenciosa para evitar la transmisión de enfermedades de los animales a las personas, en este caso a través de los alimentos.



SUCOEX

MEDICAMENTOS VETERINARIOS
Y ALIMENTACIÓN ANIMAL



www.sucoex.es

sucoex@sucoex.es • Tefs. 924 31 26 04 - 924 31 27 28 • Avda. Reina Sofía, 1 - Local 2 • Apdo. Correos, 322 y 340
06800 MÉRIDA (Badajoz)