

La bioseguridad, clave para el control de la Salmonella



Noticias

Las normas de higiene, limpieza y desinfección, junto a las medidas de "bioseguridad" en las granjas avícolas son herramientas clave para luchar contra agentes patógenos como la Salmonella, que además de contagiar a humanos puede provocar fuertes pérdidas a las empresas por el cierre de la exportación.

Así lo indicaron los expertos que se dieron cita en unas jornadas sobre control de "**Salmonella en explotación**", organizadas por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama).

"O disponemos de una buena situación sanitaria respecto a la Salmonella o tendremos enormes problemas como los registrados hace cinco o seis años con el comercio con Reino Unido y Francia", advirtió el subdirector general de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad, Lucio Ignacio Carbajo, durante la introducción de esta jornada.

Desde 2007 se aplican en España **programas de vigilancia y control de determinados serotipos de Salmonella**, en distintas poblaciones avícolas -reproductoras, ponedoras y pollos de engorde y en pavos reproductores y de engorde-, que abarcan diversas actuaciones en explotaciones para controlar estas infecciones.

Carbajo defendió estos trabajos que han conseguido disminuir la prevalencia y que los brotes y las alarmas alimentarias bajen o incluso desaparezcan.

Resaltó que el sector debe apostar por las normas de "autocontrol" -las que desarrollan los propios productores- y que, pese a los costes derivados del cumplimiento de la normativa actual, éstos deben entenderse como un beneficio, porque evitan problemas sanitarios, a parte de la amenaza que supondría el cierre de fronteras y problemas de comercialización.

El director general de Sanidad de la Producción Agraria, Valentín Almansa, animó al sector, en la clausura de las jornadas, a seguir trabajando por reducir la prevalencia de Salmonella, a pesar de los grandes avances obtenidos.

"No hay alternativas a tener una buena situación sanitaria frente a Salmonella" por los posibles problemas comerciales derivados, subrayó Almansa. "Es una limitación absoluta en los mercados y como tal tenemos que entenderlo; quien tiene Salmonella tiene además un problema económico", añadió Almansa, quien abogó también por mejorar los autocontroles.

Especial cuidado

La carne de ave y los huevos son los principales alimentos implicados en "toxi-infecciones" por Salmonella, lo que justifica la existencia del programa nacional de vigilancia, explicó la jefe de equipo de la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, Gema López.

López defendió las medidas de control porque esta zoonosis puede transmitirse a los humanos y también por las repercusiones económicas que implica, especialmente para las exportaciones.

Destacó la baja prevalencia de la enfermedad en las granjas españolas que cumplen con los objetivos de reducción de prevalencias comunitarios -y que llega al cero por ciento o se aproxima a

este porcentaje en algunos casos-, así como la "importante reducción" desde 2006 de los casos de infecciones en seres humanos (tanto en la UE como en España), en parte gracias a los programas nacionales.

La directora de la interprofesional del huevo (Inprovo), Mar Fernández, especificó que el sector necesita tener una imagen pública que se corresponda con los esfuerzos que realiza para prevenir toxi-infecciones, que tendrían implicaciones comerciales y económicas, además de las de seguridad alimentaria.

Cumplir las normativas actuales de vigilancia y control de la Salmonella costó el año pasado a las granjas unos 16 millones de euros -el equivalente al 2 % de su facturación-, unos 100 millones de euros si se tienen en cuenta los últimos seis ejercicios.

Entre los problemas, Fernández apuntó el alto coste del seguro con el que las granjas se protegen frente a casos positivos, al tiempo que pidió una mejor coordinación en la gestión de alertas y eliminar trabas administrativas y aquellas que obstaculizan la venta de huevos de manadas afectadas para la industria de ovoproductos.

Normativa comunitaria

El secretario general de la interprofesional del pollo (Propollo), Ángel Martín, remarcó que actualmente se cumplen las exigencias de la normativa comunitaria sobre prevalencia de la enfermedad en España, una de las potencias europeas con 8.700 granjas y 100 mataderos, aunque indicó que los productores se enfrentan a problemas derivados del coste de la norma e interpretaciones autonómicas.

Desde Tragsatec, Begoña Hernández informó sobre los trabajos que ha realizado esta empresa pública, que tiene una encomienda de gestión para el control sanitario de explotaciones ganaderas en España.

Destacó entre estos trabajos el del sacrificio de las aves de granja en caso de explotaciones que resultaban "positivas" para determinados serotipos, así como las tareas de limpieza y desinfección, toma de muestras y control de roedores posteriores al vaciado de las explotaciones avícolas, con unos resultados eficaces.

España cuenta con un importante sector avícola en el entorno de la Unión Europea, con más de 5.000 explotaciones de pollos de carne, alrededor de 700 explotaciones comerciales de gallinas ponedoras y un considerable censo de aves reproductoras.

Efeagro