ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL HUEVO Y SUS PRODUCTOS

inprovo

Comunicación de INPROVO en relación con el brote de salmonela detectado en seis países de la Unión Europea, y que está investigando el Centro Europeo para el Control y la Prevención de Enfermedades y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (ECDC y EFSA)

Madrid, 16 de febrero de 2022.- El **estudio publicado recientemente** refleja el resultado de una investigación epidemiológica realizada sobre varios brotes de salmonelosis detectados en países de la UE en 2019, 20 y 21, que se reparte de forma desigual: en Francia se han contabilizado 216 casos, en España 22, en Países Bajos y Reino Unido se han registrado 12 en cada país, 7 en Noruega y 3 en Dinamarca. Dichos brotes se relacionan con una cepa que parece estar presente en algunas granjas españolas. **No se trata de una alerta sobre casos actuales.**

La publicación de estos datos no implica que haya un mayor riesgo, sino que al aumentar el control y mejorar las técnicas de identificación de las cepas disponemos de datos más precisos sobre los brotes y su epidemiología.

El seguimiento realizado por parte de las autoridades sanitarias pretende llegar a controlar el riesgo que supone esta cepa concreta causante de las toxiinfecciones. Y confirma que en España y la UE se aplican las medidas previstas para la prevención, vigilancia y control de los patógenos que suponen riesgos para la seguridad alimentaria.

La salmonela es un riesgo que nos preocupa y sobre el que no bajamos la guardia, porque es un microorganismo ubicuo que hay que impedir que entre en la cadena alimentaria. Las normas establecidas en la UE para controlar la salmonela incluyen medidas de vigilancia y control muy estrictas en el sector avícola desde 2006.

La prevalencia de salmonela en gallinas se controla desde 2005 y las gallinas ponedoras se vacunan obligatoriamente para evitar la presencia de salmonela en las granjas. Todos los productores aplican buenas prácticas en las granjas para garantizar el máximo nivel de higiene, y obligatoriamente muestrean cada 15 semanas todas las aves para detectar cualquier contaminación por salmonela. **En caso de detectarse una granja positiva, los huevos producidos por esas aves se retiran del mercado.**

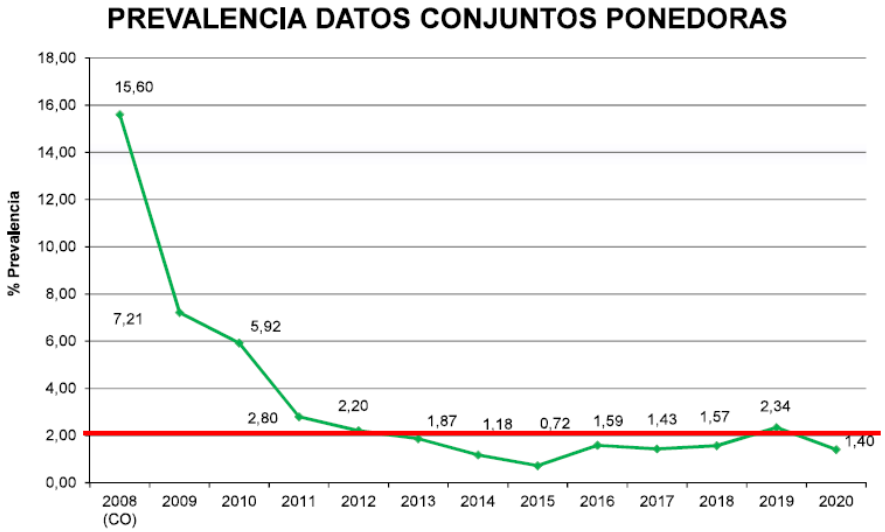
También las industrias del sector, centros de embalaje y fábricas de ovoproductos, aplican sistemas de autocontrol basados en el APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos), que imponen controles y medidas de corrección ante cualquier riesgo alimentario.

Por su parte, tanto las autoridades europeas como las de nuestro país realizan inspecciones y controles frecuentes en las granjas, fábricas de piensos, industrias alimentarias, comercializadores y demás eslabones de la cadena. Ello permite dar las garantías al consumidor sobre el sistema de producción y la seguridad alimentaria de los huevos comercializados.

Las autoridades españolas han trabajado conjuntamente a lo largo de años con el sector del huevo y sus productos para garantizar la seguridad alimentaria, en línea con la normativa de la UE sobre control de zoonosis. España cumple desde hace años los objetivos europeos de reducción de salmonelosis en gallinas ponedoras, como medio para evitar cualquier contaminación en huevos (ver gráfica). **La prevalencia se obtiene a partir de muestras del ambiente de la granja para detectar el posible riesgo, ya que las gallinas están vacunadas y tanto las aves como los huevos muy raramente están contaminados con salmonela**.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

PONEDORAS



El huevo español ha ofrecido en el pasado y ofrece en la actualidad todas las garantías de seguridad alimentaria que se exigen para la producción de alimentos en la Unión Europea, que es equivalente a decir que responde a los mayores niveles de exigencia en producción de alimentos en todo el mundo. **Para evitar posibles toxiinfecciones por salmonela es esencial manipular, cocinar y conservar adecuadamente los huevos y alimentos con huevo.**

El sector seguirá colaborando con las autoridades competentes (MAPA, AESAN y CC.AA.) para mejorar aún más la seguridad de nuestras producciones.