

## **Brote de listeria en Andalucía**

### **ANECPLA alerta: realizar una adecuada gestión de plagas en la industria alimentaria es vital para evitar fatalidades**

- **Se trata del peor brote de listeriosis sufrido en España, que se ha cobrado hasta la fecha 3 víctimas mortales, 7 abortos y más de 200 casos de personas afectadas.**
- **El origen se ha señalado en varias partidas de carne mechada de "La Mechá", fabricadas por la firma Magrudis, y sobre las que la Consejería de Salud de Andalucía decretó la alerta sanitaria el pasado 15 de agosto.**
- **La Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental alerta de la vital importancia que supone la realización de periódicos y profesionales controles de plagas por parte de la industria alimentaria a fin de evitar casos tan graves como los sufridos en Andalucía.**

**Madrid, septiembre 2019.-** El brote de listeriosis surgido en Andalucía que ha acabado con la vida de tres personas, provocado hasta siete abortos y afectado a más de 200 personas, ha hecho saltar todas las alarmas con respecto a los necesarios controles en la industria alimentaria.

Esta infección viene provocada por la presencia en determinados alimentos de la bacteria *Listeria monocytogenes* que, como desgraciadamente se ha comprobado, puede llegar a causar serias complicaciones en el caso de mujeres embarazadas o personas con el sistema inmunológico debilitado. En este caso, el origen ha sido varias partidas de carne mechada "La Mechá", fabricadas por la firma Magrudis, y que ha afectado a más de 200 personas en Andalucía. Las cucarachas son el principal vector de transmisión de esta bacteria.

"Es fundamental que las empresas relacionadas con la industria alimentaria inviertan en prevención para evitar casos como el sucedido en Andalucía", aconseja la directora general de ANECPLA, Milagros Fernández de Lezeta. "Lo recomendable es establecer un plan de gestión de plagas y de autoevaluación conforme a la normativa europea e internacional y destinado a asegurar la salubridad en la cadena de suministro alimentario", afirma.

Desde la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental apuntan a que, con la irrupción de la crisis económica, muchos de los controles que se llevaban a cabo periódicamente y de forma profesional por parte de las empresas de la industria alimentaria se han dejado de realizar. "El problema es que muchas de estas empresas carecen de la capacidad necesaria para detectar la presencia de plagas en sus instalaciones hasta que éstas se hacen evidentes: momento en el cual el nivel de infestación es muy elevado", señalan.

Y, en muchas ocasiones, el remedio -"casero" en este caso- puede llegar a ser incluso peor que la enfermedad. Ya que, tal y como denuncian desde ANECPLA, hay veces que las empresas llevan a cabo por iniciativa propia tratamientos preventivos que no son los

adecuados, no se ejecutan de la manera oportuna y no se implementan en su dosis correcta, causando otro tipo de problemas al contaminar las superficies con este tipo de productos. "Lo óptimo", insiste Fernández de Lezeta, "es que se contrate los servicios profesionales de empresas de gestión de plagas acreditadas que han de realizar un diagnóstico de situación, ofrecer alternativas al uso de productos químicos y, en el caso, de tener que emplearlos, Utilizarlos a las dosis y modo de empleo autorizados por el Ministerio de Sanidad". Un exhaustivo control que garantiza un trabajo adecuado y puede llegar a evitar desgracias como las sucedidas este verano en Andalucía.

### **Las plagas, uno de los riesgos más temidos por la industria alimentaria**

La *Salmonella*, la *Toxoplasma gondii* o el *E. Coli* son otras de las bacterias o parásitos causantes de enfermedades que vectores como cucarachas, ratas e insectos voladores son capaces de transmitir.

Las plagas en la industria alimentaria están entre los riesgos más temidos en el sector debido, en primer lugar, a los evidentes perjuicios sobre la salud de las personas que pueden ocasionar, pero también por las pérdidas económicas que pueda provocar y los consiguientes efectos negativos en la imagen del negocio.

Las plagas más frecuentes suelen ser ratas, ratones, insectos voladores y cucarachas. Las ratas son especialmente peligrosas porque al vivir en condiciones insalubres son portadoras de múltiples enfermedades y bacterias. Sin embargo, la pesadilla de los establecimientos alimentarios suelen ser las cucarachas que, si no se controlan de forma rápida, se multiplican y se convierten en un problema de gran envergadura que puede conducir incluso al cierre del establecimiento por parte de los servicios de Salud.

Este asunto es asimismo de especial importancia teniendo en cuenta el perfil exportador de España y las implicaciones que puede tener en la imagen del país en el exterior. Es muy importante que las propias empresas del sector apliquen el Sistema de Gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en la industria alimentaria, de obligado cumplimiento, y busquen apoyo en los profesionales del sector de gestión de plagas. Estas empresas llevarán a cabo en primer lugar labores de prevención y, cuando exista una plaga, llevarán a cabo una gestión integrada, controlando el ciclo biológico de la especie en cuestión en primer lugar y no utilizando productos químicos salvo que sea indispensable, lo que garantizará un resultado satisfactorio a más largo plazo.

### **7 consejos para el control de plagas en la industria alimentaria**

1. Disponer de un sistema de autoevaluación y de Gestión APPCC.
2. Exigir a los proveedores garantías de que las mercancías están exentas de especies susceptibles de generar plagas.
3. Mantener un buen nivel de limpieza y realizar una buena gestión de residuos.
4. Tener un adecuado control de alcantarillado, para evitar fundamentalmente la entrada de roedores.
5. Bloquear los posibles accesos, tales como los huecos debajo de las puertas, grietas u oquedades.
6. Extremar las precauciones para evitar la entrada de moscas y otros insectos.
7. Encargar la gestión de plagas y vectores a una empresa especializada y aplicar criterios preventivos.



XX

**ANECPLA** es la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental. Constituida en 1992, asocia a más de 485 empresas que representan, aproximadamente, el 85% del volumen de facturación del sector en España, y cuyos principales objetivos se centran en la consolidación de un sector profesionalizado que vele por la salud pública y el medio ambiente y la lucha contra el intrusismo.

### **Información a usuarios y profesionales:**

#### **ANECPLA**

Tel: 91 380 76 70

[anecpla@anecpla.com](mailto:anecpla@anecpla.com)

[www.anecpla.com](http://www.anecpla.com)

[www.anecpla.com/blog-anecpla](http://www.anecpla.com/blog-anecpla)

@anecpla

[www.facebook.com/AneCpla](https://www.facebook.com/AneCpla)

[www.linkedin.com/company/anecpla](https://www.linkedin.com/company/anecpla)

[plus.google.com/u/0/110039649301749091029/posts](https://plus.google.com/u/0/110039649301749091029/posts)

[www.youtube.com/user/AneCplaTV](https://www.youtube.com/user/AneCplaTV)

### **Contacto editorial:**

**CONSUELO TORRES COMUNICACIÓN S.L.** – Consuelo Torres/Lorena Bajatierra

Tel: 91 382 15 29

[consuelo@consuelotorres.es](mailto:consuelo@consuelotorres.es)

[lorena@consuelotorres.es](mailto:lorena@consuelotorres.es)

(Imágenes disponibles bajo demanda)