

## **Las infecciones alimentarias por listeriosis y salmonelosis alertan de la necesidad de más procesos de vigilancia**

- **La Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental (ANECPLA) recuerda a empresas y administración la importancia de incluir la gestión de plagas, como la listeriosis o salmonelosis, en los sistemas de calidad.**
- **Un fuet catalán ha tenido que ser retirado en Francia, y un queso holandés de los supermercados españoles, tras detectarse las bacterias *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*, respectivamente.**
- **ANECPLA recuerda la importancia de que las empresas de la industria alimentaria cuenten con profesionales de gestión y prevención de plagas que supervisen todos los procesos de la cadena de producción.**

**Madrid, octubre 2020** – Este fin de semana se retiraba de decenas de supermercados españoles un queso de rulo de cabra procedente de los Países Bajos. Así lo ordenaba sanidad después de recibir la alerta emitida por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Asimismo, se recomendaba a aquellos que lo hubieran comprado que no lo consumieran y lo devolvieran a los establecimientos donde fueron adquiridos.

Durante el pasado mes de septiembre, Francia retiró una partida de fuet catalán tras 18 casos de salmonelosis, de los cuales 12 habían afectados a niños, y desaconsejaba su consumo y devolución.

La razón de estas dos decisiones fue la de una amenaza común: bacterias que afectan a las personas a través del consumo de alimentos infectados. En el caso del queso del rulo de cabra, el origen del problema fue la detección de la bacteria *Listeria monocytogenes*, causante de la listeriosis, mientras que, en el caso del fuet, se trataba de la bacteria *Salmonella*, causante de la salmonelosis.

Afortunadamente, en España el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) actuó con celeridad para que se retiraran los productos afectados de los canales de comercialización. No obstante, tal y como señala la directora general de ANECPLA, Milagros Fernández de Lezeta, "la clave debe estar en actuar desde la prevención en los canales de producción, y no una vez que el producto está siendo comercializado, con el riesgo asociado de poder afectar nocivamente a las personas".

Además, y así lo recuerda Fernández de Lezeta, "en relación a la listeriosis, no podemos olvidar que el verano de 2019 ha pasado a la historia por haberse producido el mayor brote de esta bacteria en alimentos del que se tiene constancia en España". Estos nuevos casos de las últimas semanas vuelven a poner el foco sobre la industria alimentaria, así como sobre las prácticas y procedimientos que ésta lleva a cabo para garantizar la calidad óptima de los productos que ofrece. La directora general de ANECPLA reconoce: "creemos que, desde la ola de casos sufrida en el verano de 2019, se ha mejorado el control de estos riesgos. No obstante, es necesario incidir en que no se pueden relajar estas prácticas de



control de calidad, y que no solo deben tenerse en los centros de producción, sino que deben estar presentes en toda la cadena alimentaria, hasta la llegada de los productos al punto de venta”.

Asimismo, ha querido destacar la importancia de integrar la gestión de plagas dentro de los sistemas de Control de Calidad de las empresas de la industria alimentaria, “a fin de que éstas puedan participar de forma activa y con pleno conocimiento en el plan de prevención, los procesos de control, sistemas de vigilancia, etc”, ha dicho.

Por su parte, el presidente de ANECPLA, Sergio Monge, ha incidido en que “el trabajo que realizan las empresas asociadas a ANECPLA no es solo el de tratamientos que actúan cuando la plaga es evidente y surge la necesidad apremiante de aplicar el tratamiento que sea oportuno. Es no solo importante, sino inexcusable, la conciencia de los empresarios y trabajadores en la percepción del riesgo que estos brotes pueden suponer para las personas, haciendo imprescindible la exigencia de control de los proveedores y necesaria la formación en medidas de prevención y su implementación. La labor de prevención es fundamental para actuar antes de que pueda producirse cualquier consecuencia”.

Fernández de Lezeta también ha recordado así la importancia de que las empresas de la industria alimentaria tengan contratadas empresas de gestión de plagas que supervisen todos los procesos para evitar casos como estos y otros brotes. “Resulta imprescindible que la empresa de gestión de plagas forme parte del equipo, y que valore qué puntos del proceso son necesario controlar para reducir los riesgos a su mínima expresión. Algo que solo se consigue con profesionales formados y con la máxima capacitación. Con estas personas existe la garantía de que, con unos mínimos controles, no va a producirse una plaga”, ha señalado.

“Hasta el verano de 2019, la percepción de estos riesgos en la industria alimentaria española era muy baja. A causa del brote de listeriosis, parece que la tendencia ha cambiado un poco. Si no se tiene conocimiento de los riesgos que existen detrás de la ejecución de determinadas prácticas es muy difícil que se lleven a cabo las medidas de prevención necesarias para evitar estos riesgos. Por este motivo es imprescindible que trabajemos en aumentar la percepción del riesgo por parte de los empresarios, y que no olviden de los aprendido por los errores de otros en el pasado”, ha concluido el presidente de ANECPLA, Sergio Monge.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ANECPLA** es la Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental. Constituida en 1992, asocia a más de 500 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](https://twitter.com/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 / 635 386 305

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

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

(Imágenes disponibles bajo demanda)

