

MODIFICADO EL REGLAMENTO SOBRE CONTROLES MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE DE AVE FRESCA

La UE ha modificado los requisitos relativos a la carne fresca de aves de corral del Reglamento 2160/2003, introduciendo normas detalladas sobre el criterio relativo a la salmonela en el anexo I del Reglamento 2073/2005.

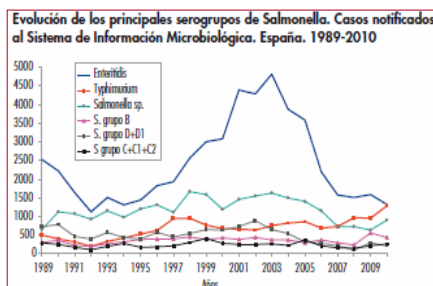
La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria relaciona el 80 % de los casos de salmonelosis humana con la S. Enteritidis y la S. Typhimurium y considera la carne de aves de corral una fuente importante de esta enfermedad. Establecer un criterio para la S. enteritidis y la S. typhimurium permitirá alcanzar un equilibrio ideal entre la reducción de la salmonelosis humana atribuida al consumo de carne de aves de corral y las consecuencias económicas de la aplicación de dicho criterio. Se fija por lo tanto como criterio de seguridad alimentaria la ausencia en 25 g de S. e. y S. t., para la carne fresca de aves de corral, incluidas reproductoras, ponedoras, pollos y pavos.

Los mataderos procederán al muestreo de canales enteras de aves de corral con la piel del cuello para los análisis relativos a la salmonela.

Hasta ahora solo podían ponerse en el mercado lotes de carne de ave que cumplieran el criterio de "ausencia de Salmonella en 25 g", lo que implicaba ausencia de todos los serotipos. Confiamos en que este cambio facilite la comercialización de las ponedoras de desvieje, junto con la reducción de la prevalencia y la prevista supresión de las restricciones al sacrificio de manadas positivas en mataderos españoles.

Huevos y sus derivados siguen relacionándose con los brotes de toxiinfecciones alimentarias en España. La salmonelosis es el segundo agente causante, tras Campilobacter, con 4419 casos humanos registrados en 2010, principalmente por S. Enteritidis (1329 casos) seguida de S. typhimurium (1279).

El Boletín Epidemiológico recoge los datos de incidencia de brotes en humanos y su evolución en los últimos años. Debemos destacar la caída muy importante de las toxiinfecciones debidas a S. Enteritidis desde el año 2003, en que se alcanzó su máxima incidencia. S. Typhimurium, sin embargo, va ganando presencia en los últimos años. ([Boletín Epidemiológico Semanal, Semana 27, 03/07 a 09/07 de 2011](#))



LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS POR SALMONELA SIGUEN BAJANDO EN ESPAÑA

Con la colaboración de:

