

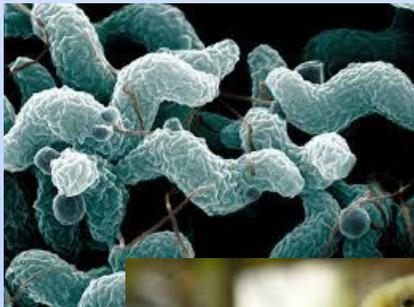
1/50 consumidores en UE infectado anualmente.
Coste anual sanitario 0,9-5,1 billones € (EFSA)

Campylobacter





CAMPYLOBACTER: NOVEDADES LEGISLATIVAS.



Cristina Ocerín Cañón

Área de Gestión de Riesgos Biológicos

SG Promoción de la Seguridad Alimentaria

Majadahonda, 30 de mayo de 2017

- 229.213 casos en UE en 2015.
- Diarrea, fiebre, dolor...
- Transmitida por alimentos: carne, leche, agua.



- Fuente más importante:
- Consumidores: almacenamiento, manipulación y cocinado correctos.
- Contaminación cruzada.



- **Opiniones EFSA:**
 - Opciones de control *Campylobacter* carne pollo (2011).
 - Inspección carne ave (2012).
- **Análisis coste-beneficio** medidas de control (2012).
- **Workshop** 2014.

• Opciones:

- Criterio de higiene de proceso.
- Incremento del control de las Autoridades Competentes (*Salmonella* en porcino).
- Descontaminación con ácido peroxiacético (PAA). **Nunca reemplazará la higiene.**



• Criterio de higiene de proceso

- Prevalencia UE en broilers 71,2% y en canales 75,5%, en España 88% y 92,6% (EFSA,2008).
- No hay medidas específicas: mejoras en la higiene del sacrificio y revisión controles del proceso.
- Producciones al aire libre.

- Misma muestra *Salmonella* 2.1.5.
- Reducción del riesgo de más del 50% con un límite de 1.000 ufc/g.

2.1.9 Canales de pollos de engorde	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (⁵)	c=20 ⁽¹¹⁾ Desde 1.1.2020 c=15 ⁽¹¹⁾ Desde 1.1.2025 c=10 ⁽¹¹⁾	1000 ufc/g	EN 10272-2	ISO	Canales tras la refrigeración	Mejora de la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen.
------------------------------------	---------------------------	------------------------	--	---------------	---------------	-----	-------------------------------	--

■ Muestreo:

➤ Análisis en el mismo laboratorio:

Piel del cuello 15 canales tras la refrigeración.

1-8°C
< 48 horas



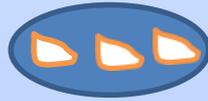
26g



26g



26g



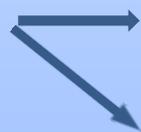
26g



26 g

+234 ml

agua peptona
(BPW)



10 ml *Campylobacter*

250 ml *Salmonella*

➤ Análisis en dos laboratorios:

Piel del cuello de 20 canales tras la refrigeración.



35g



35g



35g



35g



35g



25g *Salmonella*

10 g *Campylobacter*

1-8°C
< 48 horas



■ Frecuencia

- Semanal. El día de muestreo irá cambiando para cubrir todos.
- Resultados satisfactorios 52 semanas consecutivas: frecuencia quincenal.
- Reducir si: Programa de Control Oficial/periodos específicos del año/pequeños establecimientos.



- Aprobado en el PAFF de 29 de marzo de 2017.
- Aplicable a partir del **1 de enero 2018**.
- Tiene que aprobarse en el Parlamento y el Consejo.

- **Modificaciones del Reglamento:**

- Evaluación del riesgo (EFSA)
- Propuesta de la Comisión.
- Grupo/s de trabajo.
- Comité PAFF.
- Parlamento y Consejo.





*Hasta las bacterias funcionan por
consenso, o no funcionan.*

Eduard Punset



MUCHAS GRACIAS



¿PREGUNTAS?