



2019 INFORME ANÁLISIS DE DATOS DE ZONOSIS



MINISTERIO
DE CONSUMO

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



ÍNDICE

1. BASE LEGAL	1
2. OBJETIVO.....	2
3. AGENTES ZONÓTICOS RECOPIADOS Y TRANSMITIDOS A EFSA	2
3.1. AGENTES ZONÓTICOS RECOPIADOS. MATRIZ ANIMAL	4
3.2. AGENTES ZONÓTICOS RECOPIADOS. MATRIZ ALIMENTO	5
4. RESULTADOS POR AGENTE ZONÓTICO.....	6
4.1. RESULTADOS TOTALES POR AGENTE ZONÓTICO	6
4.2. RESULTADOS DETALLADOS POR AGENTE ZONÓTICO Y TIPO DE MUESTRA.....	7
5. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS. TENDENCIAS	14
6. INFORMES EFSA DATOS ZONOSIS 2019.....	20



1. BASE LEGAL

De acuerdo con los artículos 3 y 4 del Real Decreto 1940/2004 (traspuesto de la Directiva 2003/99/CE), sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es la autoridad competente de la Administración General del Estado en la remisión de los datos relativos a la vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos, y es la encargada de coordinar la recogida de dicha información por las comunidades autónomas (CCAA), analizarla, realizar los estudios precisos y ser el punto de contacto con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para las actividades y proyectos que se desarrollan en el control de zoonosis en alimentos.

Por otro lado, cabe mencionar que las CCAA recogen anualmente las muestras de las zoonosis transmitidas por los alimentos y los datos de otros contaminantes de origen microbiológico (histamina, enterotoxinas estafilocócicas) de acuerdo a sus programas de vigilancia y control oficial, fundamentalmente en base al Reglamento 2073/2005. Los resultados analíticos de estas muestras son remitidos por cada CCAA a AESAN.

Dando cumplimiento al artículo 9 de la Directiva 2003/99/CE, EFSA publica el **Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2019** a partir de los datos anuales remitidos por los tres órganos competentes de la Administración General del Estado en España. Este informe contiene los resultados de la vigilancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos y de los agentes zoonóticos y de las resistencias a los antimicrobianos (competencia de AESAN), así como otros datos remitidos por otros órganos competentes, referentes a población animal (competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), y la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano (competencia del Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III). Contiene los datos brutos remitidos por cada órgano competente a nivel nacional, pero no contiene un análisis de los mismos y por tanto, no refleja las tendencias de las zoonosis a nivel nacional.

Además, con los resultados publicados en todos los informes anuales nacionales, EFSA y el Centro Europeo para el Control de Enfermedades (ECDC), por encargo de la Comisión Europea, elabora cada año, el **Informe de Zoonosis One Health en la Unión Europea**, (antes llamado Informe Europeo de fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de enfermedades producidos por alimentos) donde se hace un análisis de las tendencias observadas a lo largo de los últimos años en la Unión Europea.



2. OBJETIVO

Cumpliendo con lo descrito en el artículo 3 (3) del Real Decreto 1940/2004 sobre el análisis de los datos recopilados, AESAN ha elaborado este **Informe Análisis de Datos de Zoonosis 2019** que proporciona la información relativa al análisis de los datos de vigilancia de las zoonosis alimentarias y trata de realizar una evaluación de las tendencias observadas por cada uno de los agentes zoonóticos.

El objetivo de este **Informe de AESAN** es presentar los datos de las zoonosis recogidos por las CCAA y que han enviado a AESAN., para su transmisión a EFSA.

La información recogida en este informe, complementa a los datos contenidos en el informe anual de resultados de control oficial, del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), que se remite cada año a la Comisión Europea, cumpliendo con el artículo 109 del Reglamento (UE) 2017/625, accesible a través del enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/informe_anual_pncoca.htm

El informe anual del PNCOCA tiene como objeto evidenciar el grado de cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria por parte de los operadores económicos. Concretamente en lo que respecta a los peligros biológicos refleja los resultados de los controles oficiales realizados mediante toma de muestras y análisis oficiales para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos en los alimentos. Por este motivo, el número total de incumplimientos que se recogen en el Informe anual del PNCOCA correspondiente a peligros biológicos es inferior al número de muestras positivas detectadas en el programa de vigilancia de zoonosis, ya que éste tiene un ámbito más amplio, incluyendo más agentes biológicos a investigar en una gama más amplia de matrices, lo que hace que no todos los resultados positivos supongan un incumplimiento de la normativa.

3. AGENTES ZONÓTICOS RECOPIRADOS Y TRANSMITIDOS A EFSA

Las CCAA remiten a AESAN los resultados analíticos de las muestras tomadas durante 2019, en el formato establecido anualmente por EFSA, cuyas particularidades se detallan en la guía elaborada por AESAN denominada **Guía para la Transmisión de Datos de Vigilancia de Zoonosis a EFSA**. Los

resultados se presentan de forma semiagregada en el formato de *Excel-Tool* que ofrece EFSA para la recogida y transmisión de los resultados.



AESAN_V3_GUIA
TRANSMISION DATO

Todos los datos enviados por las CCAA han sido revisados previamente en AESAN, que en su caso ha realizado informes de errores/corrección, para que pudieran ser solventados por las CCAA. Estos datos remitidos, son transmitidos por AESAN a la plataforma de base de datos de EFSA (*Data Collection Framework, DCF*).

Las CCAA han remitido a AESAN un Excel por cada agente zoonótico con los resultados analíticos conforme a lo especificado en la **Guía para la Transmisión de Datos de Vigilancia de Zoonosis a EFSA, Versión 3, Fecha: 07/04/2020.**

Esta guía simplifica en un solo documento las directrices de las guías y manuales para la transmisión de datos de vigilancia de zoonosis que EFSA publica a principio de cada año. Las guías y manuales basan su contenido en la legislación aplicable: Reglamento 2018/772, Directiva 2003/99/CE, Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones. El manual detalla los agentes zoonóticos cuyos datos son obligatorios notificar y los campos obligatorios de datos que deben recogerse.

Se adjuntan ambos manuales publicados por EFSA para consulta.



2020_Manual for 2020_Zoonoses_AM
reporting on 2019 ZR reporting manual

Los datos de 2019 de los agentes zoonóticos remitidos por cada CCAA a AESAN y posteriormente transmitidos a EFSA, se presentan en la siguiente tabla:



	AND	ARA	P.AST	CAT	I.BAL	I.CAN	CANT	CLM	CYL	EXT	GAL	LARIOJA	MAD	MUR	NAV	PV	VAL	SANEX	TOTAL
LISTERIA MONOCYTOGENES	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	18
HISTAMINA	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
SALMONELLA SPP.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	18
CAMPYLOBACTER SPP.	x	x	x	x		x		x		x			x	x	x	x	x	x	13
YERSINIA SPP.				x												x			2
BRUCELLA SPP.													x						1
ENTEROTOXINAS ESTAFILOCOCCICAS			x	x		x					x			x	x	x	x		8
CRONOBACTER SPP.		x	x	x	x				x		x		x	x			x		9
E.COLI VTEC	x	x	x	x	x	x	x	x			x		x	x		x	x	x	14
TRICHINELLA SPP.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		17
ECHINOCOCCUS SPP	x		x	x			x	x	x	x	x	x	x	x		x	x		13
MYCOBACTERIUM SPP.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x		x		15
CYSTICERCUS SPP.	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x		15
																			160

3.1. AGENTES ZONÓTICOS RECOPIADOS. MATRIZ ANIMAL

Los agentes zoonóticos para los que se ha transmitido la información referente a matriz animal, son los siguientes:

MATRIZ ANIMAL	TRICHINELLA	ECHINOCOCCUS	MYCOBACTERIUM	CYSTICERCUS
Vacas		x	x	x
Cerdos	x	x	x	x
Aves corral			x	
Ovejas		x	x	x
Conejos		x	x	
Ciervos		x	x	x
Cabras		x	x	x
Caballos	x	x	x	x
Muflones		x	x	
Jabalíes	x	x	x	x
Otros rumiantes salvajes				x
Animales salvajes		x	x	



3.2.AGENTES ZONÓTICOS RECOPIRADOS. MATRIZ ALIMENTO

Los agentes zoonóticos para los que se ha transmitido la información referente a matriz alimento, son los siguientes

MATRIZ ALIMENTO	LISTERIA	HISTAMINA	SALMONELLA	CAMPYLOBACTER	YERSINIA	BRUCELA	ENTEROTOXINAS ESTAFILOCOCCICAS	CRONOBACTER	ECOLI VTEC
Productos panadería	X		X						
Cereales	X		X						
Bebidas alcohólicas			X						X
Huevos	X		X	X					
Quesos			X	X		X	X		X
Leche	X		X	X					X
Productos lácteos	X		X				X		
Preparados infantiles	X		X					X	
Preparados dietéticos usos médicos especiales	X		X					X	
Pescados	X	X	X	X			X		
Marisco	X		X						
Carne de pollo	X		X	X	X				X
Carne de pavo	X		X	X	X				X
Carne de conejo	X		X	X	X				X
Carne de cerdo	X		X	X	X				X
Carne de bovino	X		X	X	X				X
Carne de ovino			X	X	X				X
Carne de caprino			X	X					X
Carne de pato	X		X						
Carne de ciervo	X		X						X
Carne de caballo	X		X	X	X				X
Carne de jabali	X		X						
Carne de aves			X						
Platos preparados	X		X	X			X		X
Champñones	X		X						
Nueces	X		X						
Salsas	X		X	X					X
Especias	X		X						X
Semillas	X		X						X
Verduras	X		X	X					X
Ensaladas listas consumo	X		X	X					X
Frutas	X		X	X					X
Zumos	X		X						X



4. RESULTADOS POR AGENTE ZONÓTICO

En este apartado se presentan los resultados analíticos de las muestras tomadas durante 2019 por las CCAA y que cada CCAA ha remitido a AESAN.

4.1. RESULTADOS TOTALES POR AGENTE ZONÓTICO

En las siguientes tablas, se presentan los resultados analíticos de las muestras tomadas durante 2019 por las CCAA y agrupados por cada agente zoonótico.

Se expone de forma tabulada, el número total de muestras analizadas y el número de resultados positivos, así como el porcentaje de positividad que supone para cada agente zoonótico.

Agente zoonótico	Número de muestras analizadas	Número de resultados positivos	% Positivos
Listeria monocytogenes	10 877	594	5,46
Salmonella spp	20 471	875	4,27
Campylobacter spp	2 400	596	24,83
Yersinia spp	220	59	26,82
Brucella spp	5	0	0
E. coli VTEC	1 443	187	12,96
Trichinella spp	51 948 404	534	0,001
Echinococcus spp	58 981 580	66 259	0,11
Mycobacterium spp	97 706 513	7 385	0,01
Cysticercus spp	51 270 932	259 383	0,51
Histamina	3 493	105	3,01
Enterotoxinas Estafilocócicas	320	3	0,94
Cronobacter spp	130	0	0

*Solo 2 CCAA han reportado datos de *Yersinia spp.*

*Solo 1 CCAA ha reportado datos de *Brucella spp.*

*Solo 8 CCAA han reportado datos de Enterotoxinas Estafilocócicas.

*Solo 9 CCAA han reportado datos de *Cronobacter spp.*



4.2. RESULTADOS DETALLADOS POR AGENTE ZONÓTICO Y TIPO DE MUESTRA

En las siguientes tablas, se presentan para cada agente zoonótico, los resultados analíticos de las muestras tomadas durante 2019. Los datos remitidos a AESAN por las CCAA han sido agrupados por matriz o tipo de muestra.

Se expone de forma tabulada el número total de muestras analizadas y el número de resultados positivos, así como el porcentaje de positividad que supone para cada agente zoonótico.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Productos panadería	381	2	0,53
Bebidas no alcohólicas	4	0	0
Cereales	8	2	25
Productos lácteos	426	4	0,94
Huevos	115	1	0,87
Leche	62	1	1,61
Quesos	895	39	4,36
Preparados infantiles	44	0	0
Preparados dietéticos para usos médicos especiales	215	0	0
Crustáceos	267	0	0
Moluscos vivos bivalvos	2	0	0
Moluscos	38	2	5,26
Huevas de caviar	1	0	0
Surimi	10	0	0
Pescado	71	0	0
Pescado ahumado	308	17	5,52
Pescado marinado	12	0	0
Productos de pescado	263	12	4,56
Carne de bovino	64	4	6,25
Carne de pato	16	0	0
Carne de pollo	189	5	2,65
Carne de pavo	28	0	0
Carne de ave	14	2	14,29
Carne de ciervo	3	0	0
Carne de conejo	1	0	0
Carne de caballo	1	0	0
Carne de cerdo	1799	242	13,45
Mezcla de carnes	165	23	13,94
Carne de caza	11	1	9,09
Carne de otras especies	119	1	0,84
Sangre de cerdo	1	0	0
Gelatina y Colágeno	3	0	0
Platos preparados	3459	199	5,75
Platos preparados: patatas y aperitivos	4	0	0
Platos preparados con huevos	227	0	0



Platos preparados a base de pescado	259	8	3,09
Platos preparados: Sushi	17	0	0
Platos preparados: Helados	44	1	2,27
Platos preparados a base de legumbres	142	6	4,23
Platos preparados a base de carne	650	166	25,54
Platos preparados con champiñones	6	0	0
Platos preparados a base de pasta	138	0	0
Platos preparados: Ensalada pasta/arroz	39	1	2,56
Platos preparados: pasta y pizzas	14	0	0
Platos preparados a base de patata	73	0	0
Platos preparados a base de arroz	126	2	1,59
Platos preparados: Bocadillos	95	0	0
Platos preparados no listos consumo	485	1	0,21
Platos preparados listos consumo	830	3	0,36
Platos preparados a base de verduras	308	11	3,57
Platos preparados: paté vegetariano	2	0	0
Salsas	101	0	0
Semillas	39	0	0
Sopa	30	0	0
Especias	125	0	0
Ensaladas listas consumo	705	14	1,99
Verduras	407	17	4,17
Frutas	385	2	0,52
Zumos	86	4	4,65
Champiñones	1	0	0
Nueces	1	0	0
Patatas fritas	2	0	0

*Productos lácteos en los que se excluyen los quesos. Incluyen por ejemplo mantequilla, postres a base de leche, crema, nata, helados, batidos, bebidas probióticas o suero láctico.

*Preparados infantiles engloba los alimentos líquidos, deshidratados o los listos para el consumo para lactantes.

*Preparados dietéticos destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.

SALMONELLA spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Productos de panadería	383	0	0
Bebidas alcohólicas	11	0	0
Cereales	7	0	0
Productos lácteos	378	10	2,65
Huevos	1026	27	2,63
Preparados infantiles	135	22	16,30
Preparados dietéticos para usos médicos especiales	60	0	0
Pescados	198	2	1,01
Huevas de caviar	1	0	0
Surimi	1	0	0
Crustáceos	344	0	0
Moluscos vivos bivalvos	410	8	1,95
Moluscos	68	0	0
Carne de bovino	1217	49	4,03
Carne de pollo	2648	258	9,74



Carne de ciervo	4	0	0
Carne de pato	5	0	0
Carne de cabra	21	0	0
Carne de caballo	20	0	0
Carne de otras especies	96	2	2,08
Carne de cerdo	6163	371	6,02
Carne de ave	71	1	1,41
Carne de conejo	81	1	1,23
Carne de ovino	128	1	0,78
Carne de pavo	242	42	17,36
Carne de caza	4	2	50
Mezcla de carnes	412	20	4,85
Gelatina y Colágeno	6	0	0
Leche	19	0	0
Quesos	735	12	1,63
Platos preparados	3119	13	0,42
Platos preparados: aperitivos	8	0	0
Platos preparados con huevos	186	3	1,61
Platos preparados a base de pescado	249	0	0
Platos preparados: Sushi	26	0	0
Platos preparados: Helados	60	0	0
Platos preparados a base de legumbres	139	0	0
Platos preparados a base de carne	732	5	0,68
Platos preparados con champiñones	6	0	0
Platos preparados a base de pasta	106	1	0,94
Platos preparados: Ensalada pasta/arroz	41	0	0
Platos preparados: pasta y pizzas	16	0	0
Platos preparados a base de patata	76	0	0
Platos preparados a base de arroz	112	0	0
Platos preparados: Bocadillos	87	0	0
Platos preparados no listos consumo	210	4	1,91
Platos preparados listos consumo	797	0	0
Platos preparados a base de verduras	268	0	0
Salsas	108	0	0
Semillas secas	34	10	29,41
Semillas germinadas	59	2	3,39
Sopas	32	0	0
Espicias	794	7	0,88
Verduras	206	4	1,94
Ensaladas listas consumo	749	1	0,13
Frutas	387	10	2,58
Zumos	85	0	0
Champiñones	1	0	0
Nueces	1	0	0
Patatas fritas	2	0	0

*Productos lácteos en los que se excluyen los quesos. Incluyen por ejemplo mantequilla, postres a base de leche, crema, nata, helados, batidos, bebidas probióticas o suero láctico.

*Preparados infantiles engloba los alimentos líquidos, deshidratados o los listos para el consumo para lactantes.

*Preparados dietéticos destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.



CAMPYLOBACTER spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Leche de vaca	9	0	0
Queso	169	0	0
Huevos	8	0	0
Pescado	3	0	0
Carne de bovino	58	0	0
Carne de cerdo	75	2	2,67
Carne mezcla bovino-cerdo	28	0	0
Carne de pollo	1484	548	36,93
Carne de pavo	58	26	44,83
Carne de aves	19	4	21,05
Carne de ovino	53	13	24,53
Carne de cabra	8	1	12,50
Carne de caballo	5	1	20
Carne de conejo	10	0	0
Carne preparada	31	1	3,23
Platos preparados	308	0	0
Platos preparados: Helados	7	0	0
Platos preparados con huevos	13	0	0
Platos preparados a base de pescado	42	0	0
Platos preparados a base de legumbres	13	0	0
Platos preparados a base de carne	82	0	0
Platos preparados a base de pasta	15	0	0
Platos preparados a base de patata	4	0	0
Platos preparados: Ensalada pasta/arroz	3	0	0
Platos preparados a base de arroz	19	0	0
Platos preparados: Bocadillos	5	0	0
Platos preparados no listos consumo	21	0	0
Platos preparados listos consumo	29	0	0
Platos preparados a base de verduras	55	0	0
Salsas	31	0	0
Sopas	5	0	0
Ensaladas listas consumo	24	0	0
Verduras	11	0	0
Frutas	3	0	0

YERSINIA spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Carne de bovino	63	16	25,40
Carne de pollo	26	11	42,31
Carne de caballo	5	0	0
Carne de cerdo	57	10	17,54
Carne de conejo	10	0	0
Carne de cabra	26	8	30,77
Carne de pavo	10	3	30
P. cárnicos diferentes carnes	17	6	35,30
Carne de aves	6	5	83,33

*Solo 2 CCAA han reportado datos de *Yersinia* spp.



BRUCELLA spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Queso sin especificar procedencia de la leche	5	0	0

*Solo 1 CCAA ha reportado datos de *Brucella. spp.*

E. COLI VTEC

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Carne de bovino	477	27	5,66
Carne de pollo	109	7	6,42
Carne de ciervo	1	1	100
Carne de cabra	14	2	14,29
Carne de caballo	5	0	0
Carne de otras aves	6	1	16,67
Carne de cerdo	244	19	7,79
Carne de conejo	10	0	0
Carne de ovino	151	128	84,77
Carne de pavo	14	0	0
P. carne bovino y cerdo	95	1	1,05
P. carne no especificado	25	1	4
Mezcla de carne	31	0	0
Platos preparados	20	0	0
Platos preparados: Helados	2	0	0
Platos preparados a base de pescado	2	0	0
Platos preparados a base de carne	5	0	0
Platos preparados: pasta y pizzas	6	0	0
Platos preparados a base de verduras	1	0	0
Platos preparados no listos consumo	4	0	0
Leche de vaca	9	0	0
Quesos	18	0	0
Frutas	31	0	0
Zumos	15	0	0
Verduras	56	0	0
Ensaladas listas consumo	21	0	0
Espicias	5	0	0
Salsas	4	0	0
Semillas germinadas	71	0	0
Bebidas alcohólicas	11	0	0

TRICHINELLA spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Cerdos	51 811 120	113	0,0002
Caballos	21 852	0	0
Jabalíes	115 432	421	0,36



ECHINOCOCCUS spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Vacas	2 228 381	12 911	0,58
Cerdos	39 722 720	2 381	0,01
Conejos	7 597 053	0	0
Ovejas	8 105 517	41 701	0,51
Caballos	8 964	1	0,01
Ciervos	206 074	45	0,02
Cabras	1 014 214	9 152	0,90
Muflones	563	0	0
Jabalíes	76 967	68	0,09
Animales salvajes	21 127	0	0

MYCOBACTERIUM spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Vacas	1 314 093	2 180	0,17
Cerdos	16 110 116	3 058	0,02
Aves corral	65 181 249	0	0
Conejos	7 597 053	0	0
Ovejas	6 337 768	216	0,003
Caballos	5 703	0	0
Ciervos	206 074	173	0,08
Cabras	856 971	1 334	0,16
Muflones	563	0	0
Jabalíes	75 796	424	0,56
Animales salvajes	21 127	0	0

CYSTICERCUS spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Vacas	2 344 161	140	0,01
Ciervos	127 264	1	0,001
Cabras	1 216 181	32 668	2,69
Otros rumiantes salvajes	3 799	0	0
Cerdos	44 055 247	2 583	0,01
Ovejas	3 478 698	223 940	6,44
Caballos	6 665	50	0,75
Jabalíes	38 917	1	0,003



HISTAMINA

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Pescados (sin maduración enzimática)	2 377	74	3,11
Pescados enlatados (sin maduración enzimática)	91	1	1,10
Pescados (maduración enzimática, salmuera)	976	12	1,23
Pescados enlatados (maduración enzimática, salmuera)	22	0	0
Platos preparados a base de pescado	27	18	66,67

*Los pescados referidos son de especies con alto contenido en histidina como los de las familias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* y *Scombresosida*.

ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Queso de leche de vaca	83	2	2,40
Queso de leche de cabra	27	0	0
Queso de leche de oveja	111	1	0,90
Queso mezcla	77	0	0
Productos lácteos	15	0	0
Pescado ahumado	1	0	0
Platos preparados	6	0	0

*Solo 8 CCAA han reportado datos de Enterotoxinas Estafilocócicas.

CRONOBACTER spp.

Matriz	Número muestras analizadas	Número resultados positivos	% Positivos
Preparados infantiles	70	0	0
Preparados dietéticos para usos médicos especiales	60	0	0

*Solo 9 CCAA han reportado datos de Cronobacter spp..

*Preparados infantiles engloba los alimentos líquidos, deshidratados o los listos para el consumo para lactantes.

*Preparados dietéticos destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.



5. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS. TENDENCIAS

Con los datos recibidos, AESAN ha elaborado un análisis detallado por categoría de alimentos, donde se puede observar lo siguiente:

LISTERIA MONOCYTOGENES

Los platos preparados listos para el consumo son la categoría donde se analizaron más muestras (3459 muestras) con respecto a las 10 877 muestras totales.

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos es la **carne**, en concreto, **la mezcla de carnes** (13,94%), **carne de aves** (14,29%), **carne de porcino** (13,45 %), **carne de caza** (9,09 %) y **carne de bovino** (6,25 %).

En 2019, las CCAA han analizado un total de 10 877 muestras de las cuales, 594 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 5,46%. **Este porcentaje supone un aumento con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En 2018**, se detectó la presencia de Listeria en 350 muestras de 10 625 muestras totales, lo que representaba un **3,30 % de positividad**. El porcentaje de positividad fue del **2,00 % en los datos de 2017** (207 muestras positivas de 10 440 muestras totales).

SALMONELLA spp.

La carne de porcino es la categoría donde se analizaron más muestras (6 163 muestras) con respecto a las 20 471 muestras totales.

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos es en la **carne de caza** (50 %, teniendo en cuenta que tan solo se han tomado 4 muestras) y **carne de pollo** (17,36 %), en **semillas secas** (29,41 %) y en **preparados infantiles** (16,30 %).



En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 20 471 muestras, de las cuales 875 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 4,27 %. **Este porcentaje supone un descenso con respecto a la tendencia observada en el año 2018, con un 4,49 % de positividad** (912 muestras positivas de 20 328 muestras totales), siendo ambos porcentajes ligeramente superiores al obtenido **en el año 2017, con un 3,90 % de positividad** (700 muestras positivas de 17 957 muestras totales).

CAMPYLOBACTER spp.

La carne de pollo es la categoría donde se analizaron más muestras (1 484 muestras) con respecto a las 2 400 muestras totales.

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos son las **carnes**, en concreto la **carne de pavo** (44,83 %) y la **carne de pollo** (36,93 %).

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 2 400 muestras, de las cuales 596 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 24,83 %. **Este porcentaje supone un notable descenso con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En el año 2018 hubo un 26,24 % de positividad** (512 muestras positivas de 1 951 muestras totales) **y en el año 2017 hubo un 34,80 % de positividad** (475 muestras positivas de 1 364 muestras totales).

YERSINIA spp.

La carne de bovino es la categoría donde se analizaron más muestras (63 muestras) con respecto con respecto a las 220 muestras totales. A diferencia del año anterior, donde la carne de pollo refrigerada fue la categoría donde se analizaron más muestras

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos es la **carne de otras aves distintas a la carne de pollo y de pavo** (83,33 %), seguido de la **carne de pollo** (42,31 %).



En el año 2019, **dos CCAA** han analizado un total de 220 muestras, de las cuales 59 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 26,82 %. **Este porcentaje supone un marcado aumento con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En el año 2018, hubo un 15,08 % de positividad** (19 muestras positivas de 126 muestras totales) **y en 2017 hubo un 6,40 % de positividad** (13 muestras positivas de 204 muestras totales).

BRUCELLA spp.

Las muestras analizadas corresponden a los **quesos sin especificar el origen de la procedencia de la leche**. En 2018, la mayor parte de las muestras se recogieron en quesos de cabra y quesos sin especificar el origen de la procedencia de la leche.

En el año 2019, **una CCAA** ha analizado un total de 5 muestras, de las cuales ninguna muestra fue positiva, resultando un porcentaje de positivos de un 0 %. **Este porcentaje iguala al porcentaje observado en el año 2018**, donde también se analizaron un total de 5 muestras, en los que no se detectó la presencia de *Brucella spp.* En el año 2017 tampoco se detectó la presencia de *Brucella spp.*

E. COLI VTEC

La **carne de bovino** es la categoría donde se analizaron más muestras (477 muestras) con respecto a las 1 443 muestras totales.

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos es en **carnes, en concreto carne de ovino** (84,77 %), **carne de otras aves distintas al pollo y pavo** (16,67 %) **y en carne de caprino** (14,29 %).

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 1 443 muestras, de las cuales 187 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 12,96 %. **Este porcentaje supone un marcado aumento con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En el año 2018, hubo un 6,49 %**



de positividad (70 muestras positivas de 1 079 muestras totales) **y en 2017 hubo un 3,00 % de positividad** (27 muestras positivas de 892 muestras totales).

TRICHINELLA spp.

En **ganado porcino** es donde se analizaron más muestras (51 811 120 muestras) con respecto a las 51 948 404 muestras totales. En 2018, la mayor parte de las muestras también se recogieron en ganado porcino.

La categoría con mayor porcentaje de positivos es en **jabalíes** con un 0,37 %.

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 51 948 404 muestras, de las cuales 534 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 0,001 %. **Este porcentaje iguala al porcentaje observado en años anteriores. En el año 2018, hubo un 0,001 % de positividad** (457 muestras positivas de 51 192 806 muestras totales) **y en 2017 hubo un 0,001 % de positividad** (528 muestras positivas de 23 593 829 muestras totales).

ECHINOCOCCUS spp.

En **ganado porcino** es donde se analizaron más muestras (39 722 720 muestras) con respecto a las 58 981 580 muestras totales. En 2018, la mayor parte de las inspecciones se realizaron en ganado ovino.

La categoría con mayor porcentaje de positivos es en **cabras**, con un 0,90 %.

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 58 981 580 muestras, de las cuales 66 259 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 0,11 %. **Este porcentaje supone un ligero descenso con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En el año 2018 hubo un 0,13 % de positividad** (70 422 muestras positivas de 52 442 429 muestras totales), que fue ligeramente superior al obtenido **en el año 2017**, en el que la positividad total detectada fue del **0,08%** (73 025 muestras positivas de 96 778 841 de muestras totales).



MYCOBACTERIUM spp.

En **aves de corral** es donde se analizaron más muestras (65 181 249 muestras) con respecto a las 97 706 513 muestras totales y no se ha encontrado ningún positivo.

La categoría con mayor porcentaje de positivos es en **jabalíes** con un 0,56 %.

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 97 706 513 muestras, de las cuales 7 385 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 0,01 %. **Este porcentaje iguala al porcentaje observado en el año 2017 con un 0,01 % de positividad** (11 247 muestras positivas de 92 740 584 muestras totales).

CYSTICERCUS spp.

En **ganado porcino** es donde se analizaron más muestras (44 055 247 muestras) con respecto a las 51 270 932 muestras totales. En 2018, la mayor parte de las muestras también se recogieron en ganado porcino.

En cuanto a la categoría con mayor porcentaje de positivos es en **ovinos**, con un 6,44 %.

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 51 270 932 muestras, de las cuales 259 383 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 0,51 %. **Este porcentaje supone un ligero aumento con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En el año 2018 hubo un 0,38 % de positividad**, (201 373 muestras positivas de 52 592 552 muestras totales) y mayor descenso con respecto a los datos de **2017 con un 2,85 % de positividad** (26 055 muestras positivas de 4 424 821 muestras totales).



HISTAMINA

Con los datos recibidos, AESAN ha elaborado un análisis detallado por categoría de alimentos, donde se puede observar que los **pescados de especies con alto contenido en histidina y sin maduración enzimática** son la categoría donde se analizaron más muestras (2 377 muestras) con respecto a las 3493 muestras totales. En 2018, la mayor parte de las muestras se recogieron en este tipo de pescados.

En cuanto a la categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos es **platos preparados a base de pescado** con un 66,67 %.

En el año 2019, las CCAA han analizado un total de 3 493 muestras, de las cuales 105 muestras fueron positivas con una concentración de histamina superior a la permitida, resultando un porcentaje de positivos de un 3,01 %. **Este porcentaje supone un aumento con respecto a la tendencia observada en el año anterior.** En 2018, se detectó la presencia de histamina en 16 muestras de un total de 1 125, lo que representa un **1,42 % de positivos** con respecto al total. **En 2017**, se detectaron 49 muestras positivas de 858 muestras totales, lo que representa un **5,78 % de positividad**.

ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS

Los quesos de leche de ovino es la categoría donde se analizaron más muestras (111 muestras) con respecto a las 320 muestras totales. En 2018, la mayor parte de las muestras se recogieron en quesos de leche de vaca pasteurizada.

La categoría de alimento con mayor porcentaje de positivos son los **quesos de leche de vaca** con un 2,40 %.

En el año 2019, **ocho CCAA** han analizado un total de 320 muestras, de las cuales 3 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 0,94 %. **Este porcentaje supone un descenso con respecto a la tendencia observada en años anteriores.** En el año 2018 hubo un **1,06 % de positividad** (5 muestras positivas de 473 muestras totales) y en 2017 hubo un **5,78 % de positividad** (34 muestras positivas de 588 muestras totales).

CRONOBACTER spp.

Los **preparados infantiles y los preparados dietéticos para usos médicos especiales** son las categorías donde se analizaron las muestras.

En el año 2019, **nueve CCAA** han analizado un total de 130 muestras, de las cuales ninguna muestra fue positiva, resultando un porcentaje de positivos de un 0 %. **Este porcentaje iguala al porcentaje observado en el año 2018 y 2017**, en los que no se detectó la presencia de *Cronobacter spp.*

6. INFORMES EFSA DATOS ZOONOSIS 2019

Como se ha indicado anteriormente, todos los datos de vigilancia de zoonosis que se han transmitido a la base de datos de EFSA son utilizados para elaborar el **Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2019**, con los datos de las zoonosis transmitidas por los alimentos, los datos referidos en cada población animal, datos de las resistencias antimicrobianas de algunos agentes y de bacterias indicadoras y las investigaciones epidemiológicas en relación a los brotes alimenticios ocurridos en España en 2019.

Para su consulta, se adjunta el Informe EFSA España de los datos de Zoonosis de 2019



**2019_Zoonosis_Spa
in Annual National I**

Para el estudio y análisis de las tendencias de zoonosis a nivel europeo, EFSA y el ECDC elaboran el **Informe de Zoonosis *One Health* en la Unión Europea**. Es un documento muy completo y detallado que recoge las tendencias observadas en toda la Unión Europea.

Para su consulta, se adjunta el Informe de Zoonosis *One Health* en la Unión Europea de 2019.



**2019_EU Zoonosis
Report One Health .**