elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

PRESTAKUNTZA IKASTAROA:
PRAKTIKA EGOKIAK ESNE GORDINAREN ETA GAZTAREN EKOIZPENEAN

CURSO DE FORMACIÓN:
BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA Y QUESO

Peligros en la leche cruda y sus consecuencias

Amaia de Ariño – ELIKA

Idiazabal, 2019ko Irailaren 26a
Berriz, 2019ko Azaroaren 5a
Burgelu, 2019ko Azaroaren 8a

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

Estructura de la ponencia

1. Sector agroalimentario vasco: lácteo y quesero
2. Peligros en la leche cruda y queso
3. Alertas alimentarias en queso
4. Plan Integral de Actuación para la mejora de la Seguridad Alimentaria del Queso en Euskadi
5. Conclusiones: Medidas de prevención y control

SECTOR AGROALIMENTARIO VASCO
- LÁCTEO Y QUESERO -

UN SECTOR ESTRATÉGICO

1- Sector agroalimentario

Producto Interior Bruto (PIB) y Empleo

SECTOR AGRARIO (% PIB)	AÑO 2015 **(0,57%)**
INDUSTRIA ALIMENTARIA (% PIB)	AÑO 2015 **(2,25%)**

Sector Agrario e Industria Alimentaria

PIB: 3%

Empleo: 4%

Cadena de Valor de la Alimentación

PIB: 10,6%

Empleos directos: 96.500

Territorio de oportunidad (RIS 3)

1- Sector agrario

Sector agrario vasco – Nº de explotaciones

CONCEPTO	EAE / CAE
Número de explotaciones	15.487
Número de explotaciones con ganado	11.222
SAU (ha)	186.009,11

OTE	Nº	%	Ranking
Resto (mixtas)	2.890	17,6%	1
Bovinos: orientación cría y carne	2.883	17,6%	2
Ovinos	2.577	15,7%	3
Combinaciones de varios grandes cultivos	1.892	11,5%	4
Herbívoros	1.283	7,8%	5
Vinos de calidad	1.095	6,7%	6
Varios cultivos y ganaderías mixtas	684	4,2%	7
Bovinos: orientación leche	681	4,2%	8
Cerealicultura, oleaginosas y proteaginosas	613	3,7%	9
Poliganadería con orientación herbívoros no lecheros	470	2,9%	10

1- Sector ganadero

Cabezas de ganado de la C.A. de Euskadi por especies según territorio histórico. 2016

	C.A. de Euskadi	Araba / Álava	Bizkaia	Gipuzkoa
Bovinos	136.510	41.242	46.353	48.915
Ovinos	246.427	53.817	55.191	137.419
Caprinos	26.980	3.677	14.643	8.660
Porcinos	32.348	19.148	5.510	7.690

Producción de leche de oveja de la C.A. de Euskadi por destino del consumo según territorio histórico (miles de litros). 2016

	C.A. DE EUSKADI		ARABA/ÁLAVA		BIZKAIA		GIPUZKOA	
	Miles L	%	Miles L	%	Miles L	%	Miles L	%
TOTAL	**9.432**	**100,0**	**2.726**	**###**	**1.622**	**100,0**	**5.085**	**100,0**
Consumida o transformada en la explotación.	5.050	53,5	1.235	45,3	1.179	72,7	2.636	51,8
Consumo directo humano	37	0,4	7	0,3	14	0,9	16	0,3
Quesos y cuajadas	5.013	53,1	1.227	45,0	1.164	71,8	2.621	51,5
Comercializada	4.382	46,5	1.491	54,7	443	27,3	2.448	48,1
Venta directa consumidores	454	4,8	20	0,7	49	3,0	385	7,6
Entregada a centrales lecheras e industrias lacteas	3.928	41,6	1.470	53,9	395	24,4	2.063	40,6

1-Sector agroalimentario

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Abastecimiento de alimentos

- ✓ Producción de carne
- ✓ Producción de leche
- ✓ Derivados lácteos: QUESO

Elevados estándares de calidad

- ✓ 1987: CRDO Idiazabal
  - ✓ 400 explot. - 120 queserías
  - ✓ 1.400 Ton/año
- ✓ 1988: Euskolabel

Prestigio internacional

hazi
LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

IDIAZABAL
Con la Garantía de la Denominación de Origen

ENEEK

1-Sector agroalimentario

Elevados estándares de Sanidad Animal

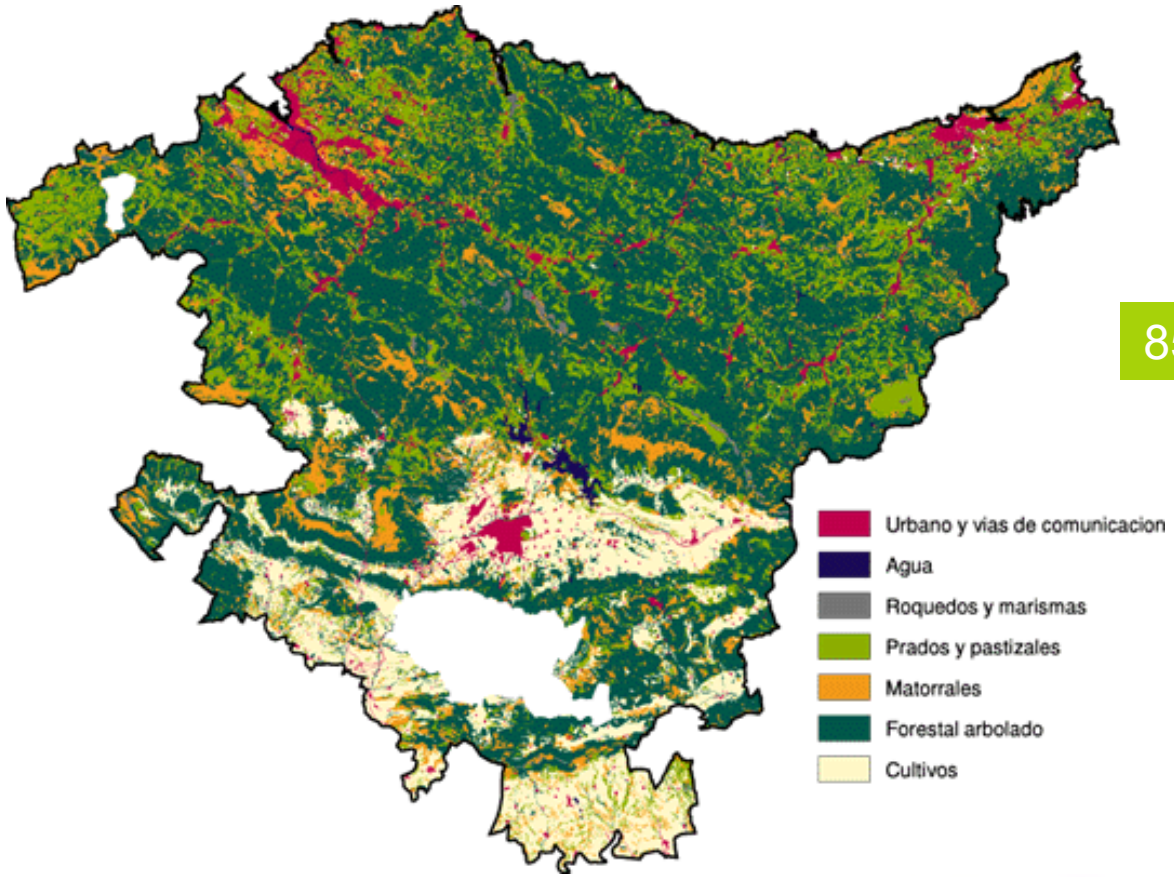
- ✓ Años 80: campañas de saneamiento
- ✓ Año 2013: Oficialmente indemne de brucelosis bovina, ovina y caprina.
- ✓ Incidencia de tuberculosis en vacuno lechero: 0,17% rebaños
- ✓ Programas vigilancia y control: PTB, Fiebre Q, Maedi-Visna
- ✓ Vigilancia Encefalopatías Espongiformes, Lengua Azul (MAPA)

Elevados estándares de Seguridad Alimentaria

- ✓ Año 2001: Elika, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
- ✓ Mejora Seguridad Alimentaria – Enfoque preventivo
- ✓ Asesoramiento, Información y Formación

1-Sector agroalimentario

Gestión del territorio: Paisaje



Superficie total: 7.234 km ^{2}

- ✓ Forestal: 68%
- ✓ Agraria: 24,9%
- ✓ Urbana: 6,3%
- ✓ Agua: 0,7%

85% municipios “de montaña”

20,3%
Red Natura 2000

1-Sector agroalimentario

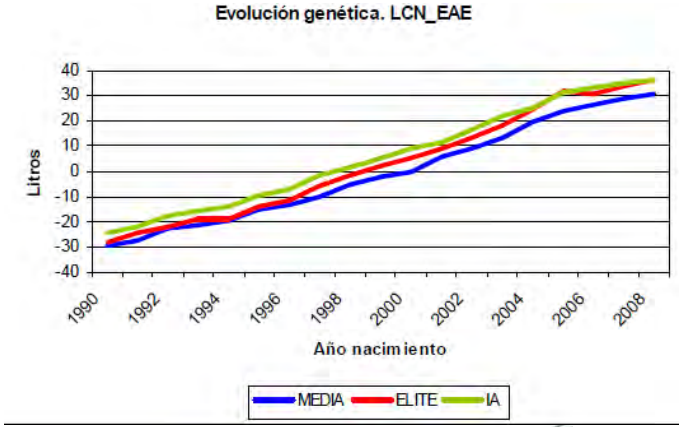
Biodiversidad: Razas locales

Bovino	Ovino	Caprino
Pirenaica	Latxa	Azpi Gorri
Terreña	Carranzana	Azpi Zuri
Betizu	Sasi ardi	
Monchina	Raza Navarra	
	Roncalesa	

Mejora genética: producción lechera, composición química (grasa y proteína), morfología mamaria, resistencia EET…

- ✓ Año 1985: ABEREKIN
- ✓ Año 1988: ARDIEKIN

  > 60 carneros/año – 338 carneros



1-Sector agroalimentario

Asociaciones profesionales

- ELE, ACOL, AGORALA -

Asesoramiento

- ✓ Centros de gestión
- ✓ Sindicatos agrarios

1-Sector agroalimentario

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Investigación, Desarrollo e Innovación

neiker tecnalia

azti tecnalia

Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea

leartiker

Instituto Lactológico Lekunberri Esnekari Erakundea

Proyectos de Investigación

Interreg POCTEFA INNOLACT

UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

ardi
Research, Development and Innovation in sheep

PLAN DE COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA CAPV 2017-2020

1-Sector agroalimentario

Formación

- ✓ Escuelas agrarias

ARKAUTE INSTITUTO AGRARIO NEKAZARITZA INSTITUTUA

Derio NEKAZARITZA ESKOLA ESCUELA AGRARIA

Fraisoro eskola

- ✓ HAZI:
  - ➢ Artzain Eskola
  - ➢ Formación para el Empleo

1-Sector agroalimentario: lácteo/quesero vasco

La importancia de este sector va más allá del impacto económico:

- Utilización de recursos naturales
- Abastecimiento de alimentos (Calidad y Seguridad Alimentaria)
- Cultura y tradición gastronómica
- Biodiversidad: razas locales y mejora genética
- Gestión del territorio: Desarrollo rural y paisaje

Estructuración Sectorial Modélica - ASOCIACIONES

- Asesoramiento
- Investigación
- Formación

POLÍTICAS AGROALIMENTARIAS

PELIGROS EN LA LECHE CRUDA

Y EN EL QUESO

2-Normativa SA

- ***Reglamento 178/2002*: Principios de Seguridad Alimentaria / EFSA**

1.- Cadena Alimentaria: De la granja a la mesa
- Responsabilidad compartida

Transferencia de información

***2.- Trazabilidad*: poder rastrear al alimento (Etiquetado)**

TRANSPARENCIA

3.- Análisis de Riesgos:
•Enfoque preventivo - Base de las políticas en SA
•Reacción rápida – Redes de alerta

APPCC

2- Normativa SA

- Reglamento 2160/2003: Programas de control de zoonosis
- Reglamento 852/2004: Higiene de los Productos Alimenticios
- Reglamento 853/2004: Higiene de los Alimentos de Origen Animal
- Reglamento 183/2004: Higiene de los piensos
- Reglamento 2073/2005: Criterios microbiológicos de alimentos
- Real Decreto 1728/2007: Normativa para operadores del sector lácteo
- Real Decreto 752/2011: Normativa leche cruda de oveja y cabra

2-PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

Peligro: Cualquier elemento presente en un alimento que pueda causar un problema para la salud del consumidor

BIOLÓGICOS
- Bacterias
- Virus
- Parásitos

QUÍMICOS
- Toxinas
- Residuos AB
- Metales

FISICOS
- Cristales
- Astillas
- …

NUTRICIONALES
- Grasas
- Alérgenos

➢**La mayoría de los alimentos se encuentran expuestos a más de un peligro.**

2- PELIGROS BIOLÓGICOS

Bacterias causantes de toxiinfecciones alimentarias

- ✓ *Campylobacter*
- ✓ *Salmonella*
- ✓ *Escherichia coli* verotoxigénica
- ✓ *Listeria*
- ✓ *Coxiella burnetti*
- ✓ *Brucella*
- ✓ *Productoras de toxinas:*
  - ✓ *Staphylococcus aureus*
  - ✓ *Clostridium botulinum*
  - ✓ *Bacillus cereus*

Casos de enfermedad humana declarados

ECDC, 2017

Enfermedad	Europa	España	Euskadi
Campilobacteriosis	246.157	18.860	2.203
Salmonelosis	91.662	9.426	704
Infección por *E. coli*	6.073	585	19
Listeriosis	2.480	284	30
Fiebre Q	1.058	331	90
Brucelosis	378	63	0

Listeria *Salmonella* *Coxiella*

Toxina estafilococcica *E. coli*

2- LECHE CRUDA

BIOHAZ (EFSA, 2015): ER del consumo de leche cruda:

LC: flora microbiana que incluye patógenos transmisibles al ser humano

Principales peligros:

- *Campylobacter spp*
- *Salmonella spp*
- *Listeria monocytogenes*
- *E. coli productora de shigatoxinas*
- *Brucella melitensis*
- *Stapholococcus aureus*
- *Mycobacterium bovis*
- *Encefalitis vírica transmitida por garrapatas (TBEV)*
- *Resistencias antimicrobianas*

Existen vínculos claros entre el consumo de leche cruda y las enfermedades humanas asociadas con estos peligros.

Venta de leche cruda: permitida en algunos países (obligatorio pasterizar)

NECESARIO INFORMAR A LA POBLACIÓN SOBRE LOS RIESGOS

2- LECHE CRUDA

AECOSAN, 2015: ER del consumo de leche cruda / productos lácteos elaborados a base de leche cruda:

La venta de leche y nata crudas destinadas a consumo humano directo no está prohibida – si se cumple el Reglamento (CE) Nº 853/2004

El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de leche cruda al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final está prohibido - Real Decreto 640/2006

AECOSAN: solicita al CC un dictamen sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos elaborados a base de leche cruda.

2- LECHE CRUDA

AECOSAN, 2015: ER del consumo de leche cruda/ productos lácteos elaborados a base de leche cruda:

- La leche cruda puede vehicular microorganismos patógenos
- El riesgo puede ser reducido por el uso extremado de prácticas higiénicas, pero no eliminado
- La pasteurización es el único método eficaz que garantiza la eliminación y control de los microorganismos patógenos

CC no recomienda modificar el R: D. 640/2006

Medidas preventivas: información al consumidor sobre la obligatoriedad de hervir siempre la leche antes de su consumo

AECOSAN, 2015: ER del consumo de leche cruda/ productos lácteos elaborados a base de leche cruda:

Factores que condicionan la Seguridad Alimentaria de los quesos:

- Calidad microbiológica de la leche de partida
- Tratamiento térmico de la leche
- Calidad de los cultivos
- Periodo de maduración (pH, Aw, flora antagonista…)
- Higiene de las instalaciones
- Manejo durante el procesado
- Temperatura de almacenamiento, transporte y distribución

Interacción de factores limitantes
Comportamiento de los patógenos difícil de predecir
ESTUDIOS EXPERIMENTALES DEMUESTRAN SUPERVIVENCIA

2- PRODUCTOS LÁCTEOS

AECOSAN, 2015: ER del consumo de leche cruda/ productos lácteos elaborados a base de leche cruda:

Quesos elaborados con leche cruda y madurados > 60 días:

- **Supervivencia de microorganismos patógenos es poco probable, pero no descartable.**
- **La seguridad depende de la calidad microbiológica de la leche de partida y del nivel de higiene en las instalaciones.**
- **Poblaciones de alto riesgo: evitar el consumo de leche cruda, insistiendo en la necesidad de informar adecuadamente sobre los riesgos y medidas higiénicas preventivas.**

Garantizar estancia mínima de 60 días
CONTROL ESTRICTO DEL ALMACEN

CONTAMINACIÓN DE LA LECHE CRUDA

Contaminación intrínseca:

- Animales con infección sistémica
- Animales con infecciones localizadas (mastitis)

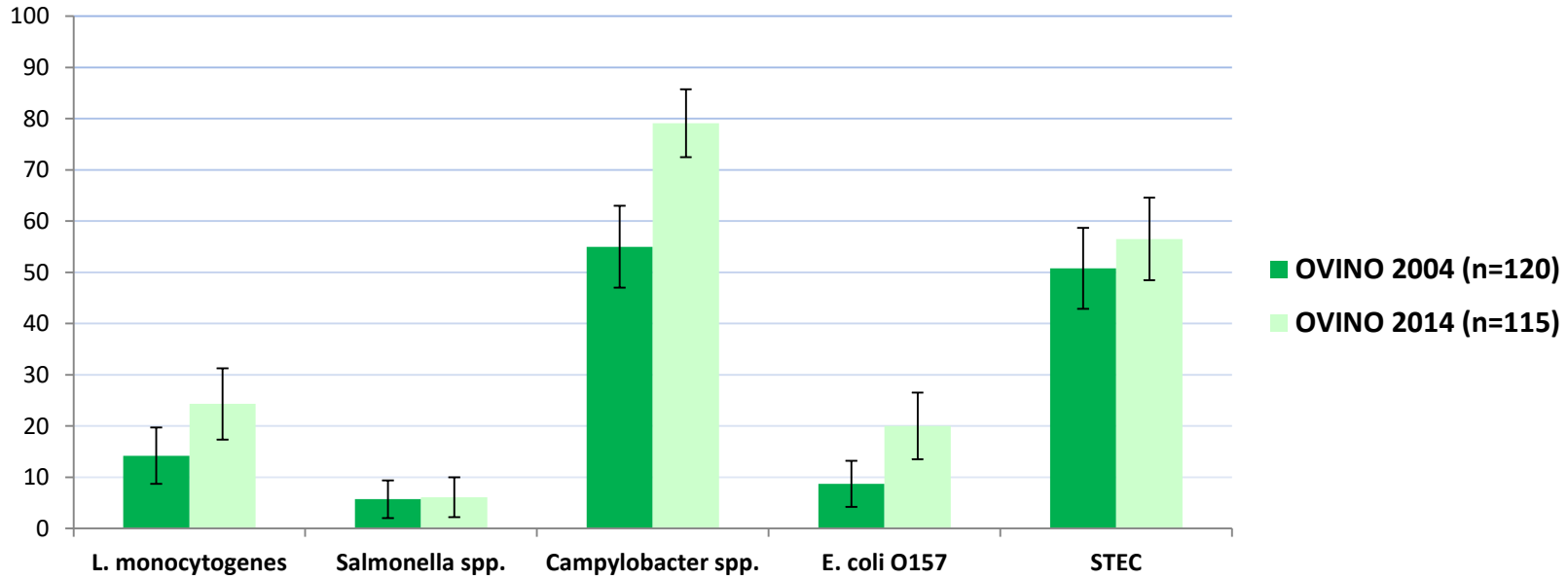
Contaminación extrínseca:

- Contaminación fecal
- Contaminación ambiental en la granja

PATÓGENOS EN EXPLOTACIONES

Prevalencia y caracterización de patógenos en la base de la cadena alimentaria: *Listeria, Salmonela, Campilobacter y E. coli* en explotaciones (Neiker, 2006-2016)

	2004-06	2014-16
Vacuno Carne	124	104
Vacuno Leche	82	82
Ovino	120	115



2- *Listeria monocytogenes*

- ✓ Ampliamente distribuida en el medio: suelo, agua, animales…
- ✓ Bacteria muy resistente (Tª baja, acidez, salinidad, poco oxígeno).
- ✓ Capacidad de formar biofilms: estructuras de protección.
- ✓ Periodo de incubación: 1-2 semanas (hasta 3 meses).
- ✓ Riesgo: embarazadas, niños, ancianos, inmunodeprimidos
- ✓ Síntomas:
  - ✓ En personas sanas, diarrea, fiebre, dolor de cabeza y muscular (1-3 días)
  - ✓ En grupos de riesgo: fiebre, dolor muscular, meningitis, endocarditis, neumonía, septicemia, lesiones en el feto (hasta 3 meses)
- ✓ Se elimina con tratamiento térmico
- ✓ Exposición alimentaria: alimentos listos para consumo, leche cruda, frutas y verduras crudas (ausencia / <100 ufc/g)

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

LISTERIA EN QUESO (ILL, 2007)

Incidencia de Listeria en leche de oveja y efecto de la maduración del queso

- ✓ **Listeria en leche de tanque (N=153): 3,92% (bajos recuentos)**

Maduración de quesos de pasta prensada:

- ✓ **En 2 meses disminuye drásticamente la concentración**
- ✓ **En 6 meses se garantiza la ausencia total de *Listeria***

NUEVO ESTUDIO EN MARCHA
Leartiker, ALVO, Artzai-Gazta, CRDO Idiazabal

2- FUENTES DE CONTAMINACIÓN

LISTERIA EN QUESO (CDRO, 2019)

- ✓ Análisis de rutina
- ✓ Muestra tomada a los 60 días de maduración

AÑO	Listeria
2013	2
2014	1
2015	4
2016	0
2017	3
2018	2
2019	2

≅ 2 positivos/año

2- *Staphylococcus aureus*

- ✓ Ampliamente distribuida en el medio (principal reservorio: personas), aire, agua, residuos, maquinaria, superficies…
- ✓ Bacteria muy resistente (ambiente seco, alim. mucha sal y azúcar)
- ✓ Produce enterotoxinas muy resistentes (> 10^5 ufc/ml)
- ✓ Riesgo: niños, ancianos, inmunodeprimidos, diabéticos
- ✓ Síntomas: gastroenteritis, deshidratación, calambres, dolor de cabeza, alteración de la presión sanguínea y ritmo cardiaco (1-6 h)
- ✓ La bacteria se elimina con tratamiento térmico, la toxina NO
- ✓ Exposición alimentaria: alimentos listos para consumo, leche cruda, frutas y verduras crudas.
- ✓ Límites en queso (10^4-10^5 ufc/g) – Si >10^5, toxina en queso

2- Salmonella

- ✓ Forma parte de la flora intestinal de animales sanos
  - ✓ Más de 2500 serotipos: *S. enteritidis, S. typhimurium*
- ✓ Bacteria muy resistente (ambientes secos, agua- varios meses)
- ✓ Se multiplica a gran velocidad (a 20ºC duplica su nº en 15-20´)
- ✓ Riesgo: niños, ancianos, inmunodeprimidos
- ✓ Síntomas: gastroenteritis, deshidratación (12-24 h) – hasta 7 días
- ✓ La bacteria se elimina con tratamiento térmico.
- ✓ Exposición alimentaria: alimentos de origen animal (huevos, carne de ave, vacuno, ovino, porcino, leche cruda, frutas, verduras, marisco, agua, alimentos listos para consumo
- ✓ Límites en queso: Ausencia en 25 g

2- Escherichia coli

✓Forma parte de la flora intestinal (personas y animales)

✓Ampliamente distribuida en el medio: principal reservorio: ganado bovino y ovino (sin síntomas, pero eliminan bacterias en heces).

✓Bacteria resistente – 1 mes en estiércol (produce enterotoxinas)

✓Más de 100 serotipos, E. coli O157:H7 la más peligrosa para SP

✓Riesgo: niños, ancianos, inmunodeprimidos, diabéticos

✓Síntomas: cuadros gastrointestinales (3-8 días) - SHU en grupos de riesgo

✓La bacteria se elimina con tratamiento térmico, la toxina NO

✓Exposición alimentaria: alimentos de oriden animal cruso o poso cocinados

2- Fiebre Q

- ✓ Zoonosis causada por *Coxiella burnetti (placentas, fetos, fluidos vaginales, leche, heces, orina)*
- ✓ Muy resistente en medioambiente (120 días en el estiércol)
- ✓ Transmisión aérea por aerosoles, a larga distancia
- ✓ En ganado ovino y caprino provoca abortos
- ✓ En personas: asintomática en 60% casos (Síntomas: similares a la gripe, neumonía atípica, hepatitis, abortos)
- ✓ Entre el 1-5% se cronifica, endocarditis (los asintomáticos también)
- ✓ Más frecuente en personal en contacto con animales

MAYOR RIESGO – ÉPOCA PARIDERA

2- Fiebre Q (SIMCAPV)

AÑO	Nº CASOS (CONFIRM. LAB)
2011	18
2012	47
2013	52
2014	73
2015	40
2016	84
2017	111
2018	85

- ✓ ¡OJO! Periodo de la paridera
- ✓ Visitas a explotaciones
- ✓ Gestión de abortos y placentas

2- PELIGROS EN QUESO

El Riesgo CERO no existe

- Los peligros están presentes
  - En los animales
  - En los alimentos
- Debemos conocer los peligros – Evaluar los riesgos
- Debemos poner en marcha sistemas de prevención
- Trabajar con Buenas Prácticas de Higiene

Formación

ALERTAS ALIMENTARIAS EN QUESO

3- Redes de Alertas

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

¿Qué son?

INFOSAN

RASFF
Rapid Alert System for Food and Feed

SCIRI
Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información

SILUM
Red de Alerta Rápida de Piensos

Sistemas en forma de red, destinados a efectuar la notificación rápida de riesgos graves directos o indirectos para la salud humana que se deriven de alimentos o piensos.

¿Qué objetivo tienen?

Proteger la salud de los consumidores, garantizando que los productos alimenticios y piensos comercializados son seguros.

- **Herramienta clave para garantizar el flujo de información**
- **Permite la reacción rápida cuando se detectan riesgos**
- **Facilitan la gestión y comunicación de la alerta**

Permite la rápida localización de los productos implicados y la adopción de medidas para su retirada del mercado

3- Redes de Alertas

RASFF
Rapid Alert System for Food and Feed

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Alertas en queso - Europa

AÑO	2017	2018	2019*
Listeria	16	18	21
E.coli	5	7	10
TOTAL	21	25	31

* Hasta el 25 de septiembre

El 70-75% de las alertas en queso son causadas por Listeria

3- Redes de Alertas

Notification details - 2018.0326

Listeria monocytogenes (> 100 000 CFU/g) in raw milk cheese from Spain

Reference:	2018.0326	Notification type:	food - alert - food poisoning
Notification date:	08/02/2018	Action taken:	withdrawal from the market
Last update:	30/03/2018	Distribution status:	distribution to other member countries
Notification from:	Spain (ES)	Product:	raw milk cheese
Classification	alert	Product category:	milk and milk products
Risk decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Follow-up :

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
fup1	Spain	14/02/2018	additional information	
fup2	Spain	27/03/2018	measures taken	

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
Listeria monocytogenes	pathogenic micro-organisms	> 100 000	CFU/g	25/01/2018

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Portugal (D) Spain (D/O)

3- Alertas en queso en Euskadi

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Retiran del mercado varios lotes de queso de oveja elaborado en Euskadi por un posible caso de meningitis

Quesos dispuestos en bandejas para su

Un hombre sufrió un
supuestamente, tras

Retiran del mercado 123 quesos de una firma alavesa tras dos intoxicaciones leves

ALIMENTACIÓN

Un afectado por meningitis en Madrid tras comer queso elaborado en Euskadi

Los productos implicados se han distribuido en Madrid, Cataluña y País Vasco y están siendo retirados del mercado

eldiariocantabria

22/08/2019

CANTABRIA | MUNICIPIOS | ESPAÑA | CULTURA | DEPORTES | MEMORIA | MUGU | OPINIÓN | MEDIA

SANIDAD

Apuntan a un queso artesanal "de una feria" como posible causa de la muerte del fallecido por listeriosis en Torrelavega

Buscar
Contacto
LABORATORIOS NOTICIA

nterotoxina
duro
de oveja
2018/103)

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento con fecha 22.05.2018, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de una notificación, trasladada por las Autoridades Sanitarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco relativa una

LOS QUE
BACTERI
CON IDIA

Ninguno de los quesos que pres
cooperativa que los elabora. Ohi

Gobierno foral asegura que los quesos retirados por una intoxicación alimentaria no se distribuyeron en Navarra

La alerta de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alim
Nutrición no afecta a quesos elaborados en Navarra

EUROPA PRESS - PAMPLONA

Alerta alimentaria en Navarra por queso madurado con leche cruda de oveja

23 mayo, 2018 | Sarriguenweb | Salud

3- Alertas Fiebre Q

Detectan un brote epidémico de gripe Q en Bizkaia

Ocho trabajadores de la Planta de Tratamiento Mecánico Biológico de residuos de Bilbao se han visto afectados por un brote epidémico de la infección conocida como 'Fiebre Q'. La planta está inoperativa para proceder a su desinfección

JOSÉ ÁNGEL ARZUAGA ESPECIALISTA IMQ

"Es bastante frecuente;nadie en una consulta se sorprende por un caso de fiebre Q"

Experto en Medicina Interna, el médico José Ángel Arzuaga explica los detalles de la fiebre Q, que ha infectado a al menos dos trabajadores de la TMB

UNA ENTREVISTA DE A. ATXUTEGI - Martes, 10 de Abril de 2018 - Actualizado a las 06:00h

¡comenta! G+ Twittear Me gusta 0 Compartir

Un brote de 'fiebre Q' en una planta de residuos obliga a someter a análisis a 130 operarios

Interior de la planta de Tratamiento Mecánico Biológico, inaugurada en 2013. / LUIS ÁNGEL GÓMEZ

Las instalaciones ya tuvieron que parar tres meses en 2014, cuando hubo medio centenar de casos

3- Alertas en Euskadi

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Consecuencias para la explotación / quesería:

- ✓ Baja de animales – mayores controles
- ✓ Retirada de lotes en punto de venta
- ✓ Destrucción de producto
- ✓ Paralización de la producción
- ✓ Limpieza y desinfección
- ✓ Sanción administrativa
- ✓ Prestigio marca

Casos de infección en personas

CONSECUENCIAS PARA TODO EL SECTOR QUESERO VASCO

3- Alertas en Euskadi

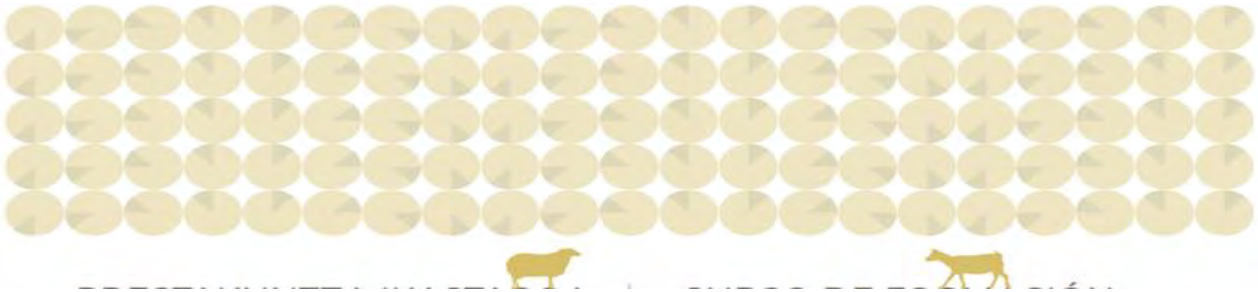
- Alertas Alimentarias: Listeria y Toxina Estafilocócica
- Cuestionamiento Seguridad queso – Desconfianza
- **RIESGO**: Quesos elaborados con leche cruda
  - Foco en la materia prima: Leche cruda

PLAN INTEGRAL DE ACTUACIÓN

4

PLAN INTEGRAL DE ACTUACIÓN PARA MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN QUESO

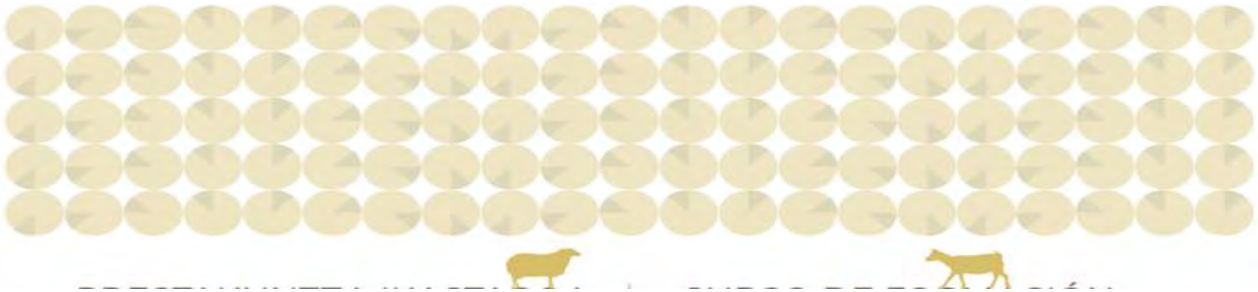
4- Plan integral de Actuación



<u>INTEGRAL</u>: En todas las fases de elaboración y distribución del queso

Explotación → Quesería → Distribución y venta → Consumo

4- Plan integral de Actuación



AGENTES INVOLUCRADOS:

Autoridades Competentes

- DDFF
- GV/EJ
  - Ganadería
  - Trazabilidad y SA
  - Calidad e IIAA
  - Salud Pública

Asistencia Técnica / Formación

- ARTZAI-GAZTA
- LEARTIKER
- ABERE
- ABELUR
- LORRA
- LURGINTZA
- HAZI
- ARTZAIN ESKOLA

Asociaciones + CRDO

- DO IDIAZABAL
- AGORALA
- ELE
- ACOL
- LATXAESNE
- CONFELAC
- ARTZAI-GAZTA

Laboratorios

- ILL/ALVO
- LEARTIKER
- AZTI
- NEIKER

Comercializadoras / Intermediarios

- ARTZAI-GAZTA
- LATXAESNEA
- EROSKI
- OTROS

4- Plan integral de Actuación CAPV

Nº explotaciones según nº ovejas (Behatoki)

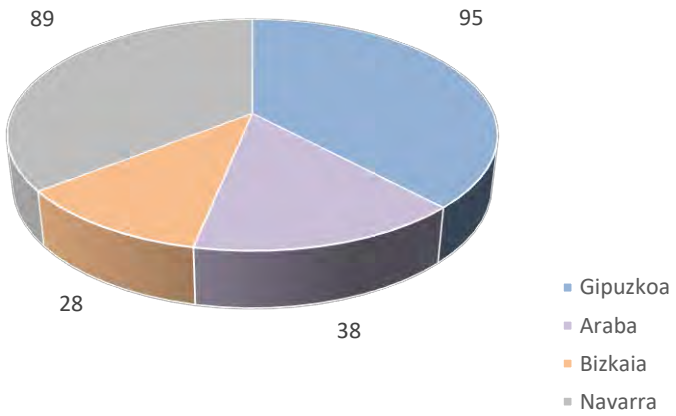
Explotaciones según nº de ovejas					
Nº ovejas	< 100	100-199	200-399	>400	TOTAL
ARABA	406	35	36	8	485
BIZKAIA	2354	42	15	1	2412
GIPUZKOA	2116	103	50	20	2289
CAPV	4876	180	101	29	5186

Tamaño de las explotaciones

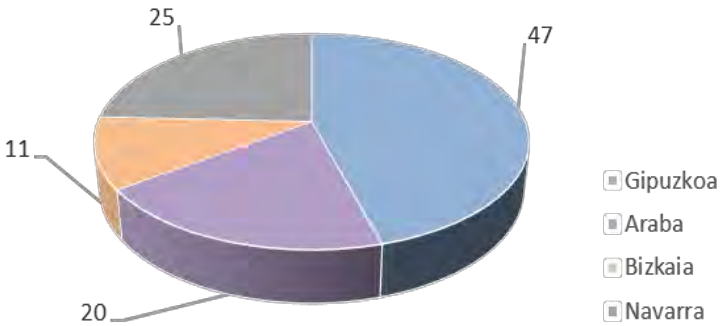
4- Plan integral de Actuación CAPV

Nº explotaciones CRDO Idiazabal

Explotaciones venta leche: 250 (CAPV: 166)



Pastores elaboradores: 103 (CAPV: 78)



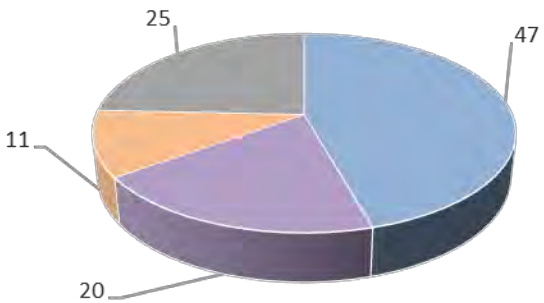
CAPV: 244 explotaciones - DO Idiazabal

166 expl. venta leche / 78 expl. transforman

4- Plan integral de Actuación CAPV

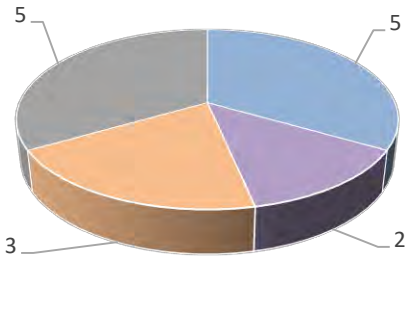
Nº queserías CRDO Idiazabal

Pastores elaboradores: 103 (CAPV: 78)



Leche propia

Pequeños elaboradores: 15 (CAPV: 10)



Compran leche

CAPV: 89 queserías (79 elaboración propia)

ARABA: 22 queserías – 17 ARTZAI-GAZTA

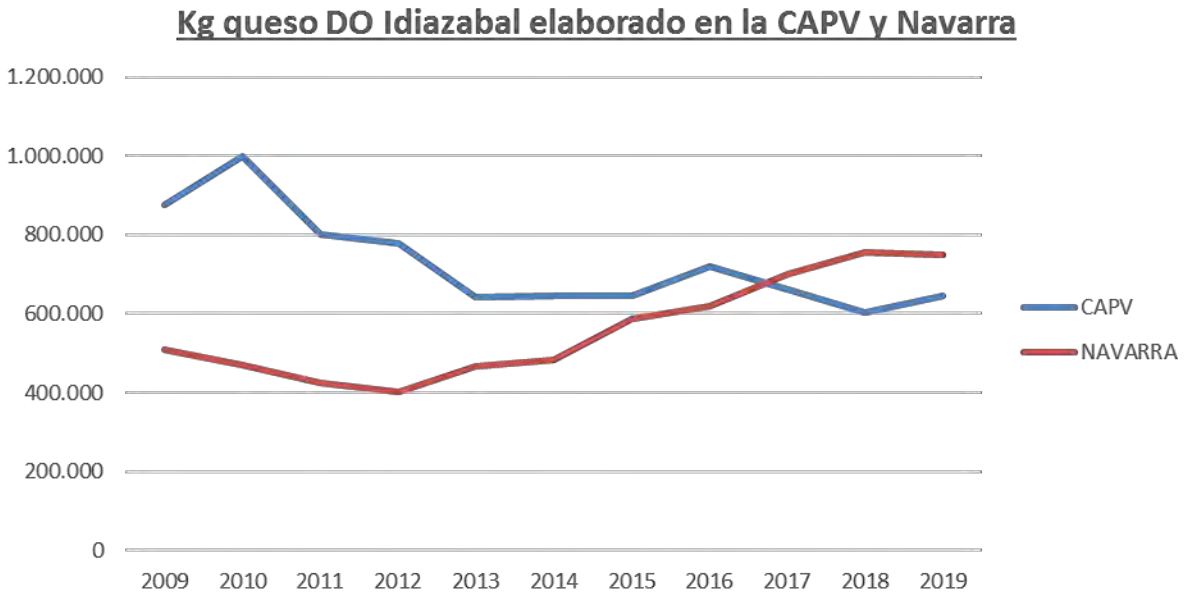
BIZKAIA: 15 queserías – 10 ARTZAI-GAZTA

GIPUZKOA: 53 queserías – 40 ARTZAI-GAZTA

86% ARTZAI-GAZTA

4- Plan integral de Actuación CAPV

Queso elaborado CRDO Idiazabal



Año 2016 (DO):

- ✓ 4.681.874 litros
- ✓ 720.371 kg queso

Año 2016 (EUSTAT):

9.432.000 litros

- 5.050.000 transf. explotación
- 3.928.000 entregados

4- Plan integral de Actuación

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Nº explotaciones Letra Q

EXPLOTACIONES	OVINO	CAPRINO
ARABA	79	3
BIZKAIA	57	9
GIPUZKOA	747	37
TOTAL	**883**	**49**

Ovino + Caprino: 932 explot.

- **Células somáticas: nº células/ml (linfocitos)**
  - ✓ **Nivel global de salud del rebaño – Indicador de mamitis**
- **Bacteriología: ufc/ml (gérmenes en la leche)**
  - ✓ **Bacterias lácticas *vs* patógenas**
- **Inhibidores: ausencia**

4- Plan integral de Actuación

Resultados Letra Q

CÉLULAS SOMÁTICAS células/ml

OVINO AÑO	Nº muestras	< 500.000	500.000-1.000.000	>1.000.000
2016	4480	58%	30%	12%
2017	5518	51%	30%	19%
2018	4872	37%	37%	22%

CAPRINO AÑO	Nº muestras	< 500.000	500.000-1.000.000	>1.000.000
2016	308	7%	41%	51%
2017	503	4%	21%	73%
2018	635	2%	16%	81%

4- Plan integral de Actuación

Resultados Letra Q

BACTERIOLOGÍA ufc/ml

OVINO AÑO	Nº muestras	< 50.000	50.000-500.000	>500.000
2016	4480	65%	24%	6%
2017	5518	66%	26%	4%
2018	4872	65%	28%	4%

CAPRINO AÑO	Nº muestras	< 50.000	50.000-500.000	>500.000
2016	308	56%	42%	1%
2017	573	49%	44%	5%
2018	635	58%	38%	2%

4- Plan integral de Actuación

Resultados Letra Q

INHIBIDORES

OVINO	ARABA	BIZKAIA	GIPUZKOA	TOTAL
2016	0	5	2	**7**
2017	2	2	3	**7**
2018	3	0	4	**7**
2019	0	1	2	**3**

CAPRINO	ARABA	BIZKAIA	GIPUZKOA	TOTAL
2016	1	0	0	**1**
2017	0	0	0	**0**
2018	0	0	0	**0**
2019	0	0	0	**0**

4- Plan integral de Actuación

Actuaciones

4- Plan integral de Actuación

Cursos de formación

PRESTAKUNTZA IKASTAROA:
PRAKTIKA EGOKIAK ESNE GORDINAREN ETA GAZTAREN EKOIZPENEAN

HELBURUA:
Ezagutzera ematea zein diren esne gordinarekin eta gazta egiteko prozesuarekin lotura dauden arriskuak, baita arriskuak ekiditzeko mekanismoak eta jardunbide egokiak ere.

NORENTZAT:
Esnetarako abeltzaintza-sektorea eta ardi- zein ahuntz-esnearen eta gaztaren sektore ekoizlea.

EGUNA/LEKUA:
- 2019ko irailaren 26a - Idiazabalen, Gipuzkoa
- 2019ko azaroaren 5a - Derion, Bizkaia
- 2019ko azaroaren 8a - Arkauten, Araba

EGITARAUA:
9:30 - 10:00
Esne gordinaren arriskuak eta horien ondorioak.
Amaia de Ariño - Elika Fundazioa

10:00 - 11:00
Artaldea mantiatzeko praktikak eta horren aragina esnearen kalitatean
Javier Iturrate, ABERE, abeltzaintza-ustiategietarako zerbitzu integralak

11:00 - 11:30
Atsedena-kafea

11:30 - 12:30
EAEko gaztandegietan antzemandako gertaerien analisia eta horiekin lotutako arrisku-faktore posibleak.
Arantzazu Alustiza eta Carmen Oria
Gipuzkoako Osasun Publikoaren Zuzendaritzaordea
Eusko Jaurlaritza

12:30 - 13:30
Mahai-ingurua

Informazio gehiago eta izena emateko:
https://www.hazi.eus/eu/

CURSO DE FORMACIÓN:
BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA Y QUESO

OBJETIVO:
Dar a conocer los mecanismos y buenas prácticas para controlar los peligros alimentarios asociados a la leche cruda y al proceso de elaboración de queso y evitar riesgos alimentarios.

DIRIGIDO A:
Sector ganadero lácteo y sector productor de leche y queso de ovino y caprino.

FECHA/LUGAR:
- 26 septiembre 2019 - Idiazabal, Gipuzkoa
- 5 noviembre 2019 - Derio, Bizkaia
- 8 noviembre 2019 - Arkaute, Araba

PROGRAMA
9:30-10:00
Peligros en la leche cruda y sus consecuencias.
Amaia de Ariño - Elika Fundazioa

10:00 - 11:00
Prácticas de manejo del rebaño y su impacto en la calidad de la leche
Javier Iturrate, ABERE, Servicios integrales para las explotaciones ganaderas

11:00 - 11:30
Pausa-Café

11:30 - 12:30
Análisis de las incidencias detectadas en las queserías de la CAPV y posibles factores de riesgo asociados
Arantzazu Alustiza y Carmen Oria
Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa
Gobierno Vasco

12:30 - 13:30
Mesa Redonda

Más información e inscripciones:
https://www.hazi.eus/es/

Programas de Calidad de Leche: trípticos informativos

LA LECHE DE LOS ANIMALES ENFERMOS PUEDE PROVOCAR INTOXICACIONES ALIMENTARIAS
Retira del ordeño los animales enfermos y si ya has enviado su leche a transformar, avisa para que se vigilen los elaborados

¡MEJORA LA CALIDAD DE LA LECHE Y EVITA PROBLEMAS!

¿QUÉ DEBO VIGILAR PARA PRODUCIR LECHE DE CALIDAD?
- Animales sanos y bien alimentados
- Instalaciones en buen estado
- Limpieza y mantenimiento de equipos de ordeño
- Buenas Prácticas Higiénicas y de manejo
- Analíticas periódicas de leche y actuaciones ante recuentos altos

¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN?
ARABA:
ABORALA 945 26 50 99
adiez@abere.eus
BIZKAIA:
ACOL 615 70 58 67
acolbizkaia@gmail.com
BIPUZKOA:
ELE 943 811 431
ele@lurgintza.eus

¿QUÉ ME OFRECE EL PROGRAMA DE CALIDAD DE LECHE?
1. Visitas veterinarias sobre el terreno
2. Vigilancia de la sanidad del rebaño
3. Planes de prevención de enfermedades
4. Revisión de los equipos de ordeño
5. Asesoramiento en rutinas de manejo
6. Planes de Higiene de la explotación
7. Seguimiento y verificación de analíticas
8. Pautas de actuación ante problemas

Accede a los programas subvencionados de Calidad de Leche
¡MEJORA LA CALIDAD DE LA LECHE Y EVITA PROBLEMAS!

5

CONCLUSIONES

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

LECCIONES APRENDIDAS

5- Lecciones aprendidas

- ✓ Problemas de mamitis gangrenosas, ovejas muertas
  - ➢ Avisar a la quesería
- ✓ Autocontrol obsoleto / omisión de muestreos
  - ➢ APPCC en vigor - cumplirlo
- ✓ Recuentos altos de células somáticas, de *S. aureus, de Listeria*
  - ➢ Actuaciones
- ✓ Identificación de lotes, en base a los albaranes y facturas, compra-venta de quesos (relotes) – venta directa
  - ➢ Recopilación de información - retirada rápida y destrucción

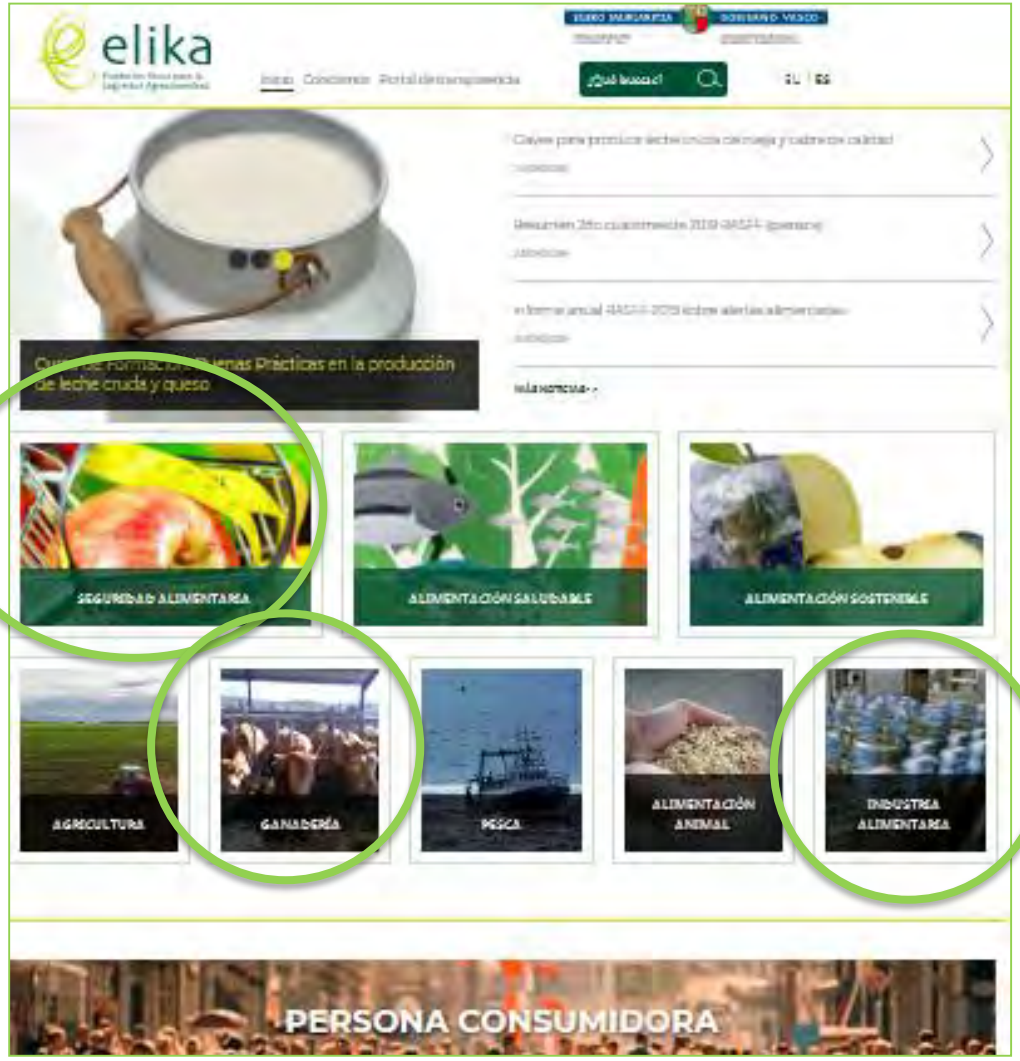
DIMENSIONAR EL PROBLEMA

5- Lecciones aprendidas

- ✓ Registros de elaboración y comercialización no coincidentes
  - ➢ TRAZABILIDAD
- ✓ Falta de aviso a clientes para inmovilización cautelar
  - ➢ Modelos preparados
- ✓ Notificación a las autoridades competentes (si afección a SP)
  - ➢ Temprana – Directorio teléfonos
- ✓ Rotura de cadena de frio en distribución y venta
  - ➢ Registros temperatura
- ✓ Información contradictoria (teléfono, wasap, e-mails)
  - ➢ Documentar todo

REACCIONAR RÁPIDO

WWW.ELIKA.EUS



Seguridad Alimentaria:

- ✓ Fichas de peligros
- ✓ Infogramas

GANADERÍA

- ✓ Requisitos sector: lácteo
- ✓ Higiene y BPH
- ✓ Sanidad Animal
- ✓ Bienestar Animal

IND. ALIMENTARIA

- ✓ Higiene y autocontrol
- ✓ Etiquetado
- ✓ Flexibilización

WWW.ELIKA.EUS

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

RIESGOS

- ✓ Fichas de peligros
- ✓ Infogramas

https://riesgos.elika.eus/
https://arriskuak.elika.eus/

WWW.ELIKA.EUS

GANADERÍA

Requisitos sector lácteo

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

EU | ES

elika

Ganadería

Buscar

- Inicio
- Novedades
- Normativa
- Higiene y autocontrol
- Sanidad animal
- Bienestar animal
- Requisitos por sector
- Control Oficial

Higiene y autocontrol

Requisitos generales de higiene

El apartado A del Anexo I del Reglamento 852/2004, de higiene general de los alimentos, establece las medidas de higiene que se deben aplicar en las explotaciones ganaderas:

- **Limpieza** de la explotación
- Control del **agua**
- Control del **pienso**
- Gestión de **residuos**
- **Formación** del personal

El objetivo de estas medidas es evitar la contaminación por agentes que puedan afectar a la seguridad de las producciones.

Infografía sobre la higiene en las explotaciones ganaderas – ELIKA

Artículo sobre los requisitos de higiene en las explotaciones ganaderas – ELIKA

Requisitos generales de Higiene (Parte A Anexo I R (CE) 852/2004)

Guías de Buenas Prácticas reconocidas oficialmente

- Guía de Buenas Prácticas de Higiene para explotaciones de vacuno leche – 2007 – ELIKA, Gobierno Vasco
- Guía de Prácticas Correctas de Higiene en explotaciones de vacuno de leche – 2005 – INLAC, MAGRAMA
- Guía de Prácticas Correctas de Higiene de ovino de leche – 2007 – CAE, MAGRAMA

Higiene y autocontrol Leer más

Autorizaciones administrativas Leer más

Identificación animal Leer más

Trazabilidad Leer más

Sanidad animal Leer más

Alimentación animal Leer más

Bienestar animal Leer más

https://ganaderia.elika.eus/

https://abeltzaintza.elika.eus/

GANADERÍA

Requisitos sector lácteo

WWW.ELIKA.EUS

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

EU | ES

elika

Alimentos

Buscar

- Novedades
- Higiene alimentaria
  - Sistemas de Autocontrol – APPCC
  - Flexibilización
  - Etiquetado de los alimentos
- Contaminantes
- Riesgos alimentarios
- Alimentos para grupos específicos
- Alergias
- Nuevos alimentos

Higiene alimentaria

La higiene alimentaria de los productos alimenticios viene regulada por el denominado "**paquete de higiene**",

Sistemas de Autocontrol – APPCC

El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de **las empresas alimentarias deberán crear**, aplicar y mantener un
(APPCC).

El APPCC **es**
inocuidad de
distribuyan, s

Antes de aba
posteriormer

PLANES DE

El APPCC de
controlando
alimentos se

alimentaria.

Flexibilización

El **concepto de flexibilidad** aparece por primera vez en el Reglamento (CE) 852/2004. Consiste en adaptar la aplicación de los requisitos higiénicos, teniendo en cuenta las circunstancias de los diferentes establecimientos.

Bajo determinadas circunstancias, se puede abordar un enfoque flexible respecto a la implantación de Sistemas de Autocontrol, tanto en la producción primaria como en la transformación de alimentos.

Los preceptos sobre flexibilidad que admite la normativa europea se traducen en **conceder excepciones o exenciones y en realizar adaptaciones de requisitos.** La Autoridad sanitaria competente de cada CCAA es quien fija los criterios y las metodologías específicas.

La flexibilidad es conveniente para **poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases** de producción, transformación o distribución de alimentos. Sin embargo, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos.

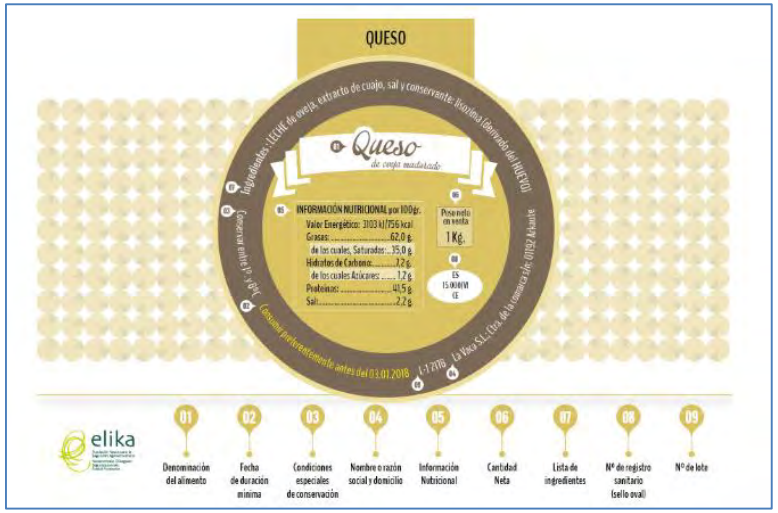
En Euskadi se han empezado a regular situaciones y condiciones en las que es posible aplicar la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, habiéndose publicado un Decreto para ello. El Decreto es **de aplicación a las**

Etiquetado

ETIQUETADO de ALIMENTOS
INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR
REGLAMENTO (UE) 1169/2011

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

La etiqueta es uno de los medios de control de la seguridad de los alimentos



https://etiquetado.elika.eus/

CONCLUSIONES

- ✓ Sector lácteo – quesero: SECTOR ESTRATÉGICO – Cuidar entre todos
- ✓ Daño que causan las alertas – a la ciudadanía / a todo el sector
- ✓ Importancia de la Seguridad Alimentaria: conocer los peligros y controlarlos
- ✓ Aspectos de vital importancia:
  - ✓ Calidad de la leche de partida – Programas de Calidad de leche
  - ✓ Autocontroles en vigor y llevarlos a rajatabla
  - ✓ Trazabilidad imprescindible
  - ✓ Actuación rápida ante cualquier problema (recuentos altos, alertas…)
  - ✓ Transparencia en las comunicaciones - Confianza

PEDIR AYUDA **NO OCULTAR**

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

MILA ESKER ZUEN ARRETAGATIK

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

www.elika.eus
adearino@elika.eus