

## COMUNICADO

### LISTERIA Y VETERINARIA EN SALUD PÚBLICA.

**Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios  
Academia de Ciencias Veterinaria  
Región de Murcia.**

El reciente brote de Listeriosis detectado en Andalucía ha vuelto a poner de manifiesto la importancia del control oficial de establecimientos alimentarios como un instrumento fundamental para garantizar la salud pública de los ciudadanos.

El brote de Listeriosis declarado obedece sin duda alguna a un hecho puntual y perfectamente localizado provocado, muy probablemente, por la falta de higiene en el proceso productivo del producto, lo que denota la más que probable existencia de fallos en el sistema de autocontrol interno de la industria productora y, en especial, una aplicación no correcta de los controles de listeria de acuerdo al Reglamento CE 2073/2005 de la Unión Europea, el cual establece los criterios de seguridad alimentaria que deben cumplir los productores para garantizar la seguridad de los alimentos listos para su comercialización.

Es importante destacar que el sistema de Seguridad Alimentaria en España es uno de los más seguros en todo el mundo. De hecho, nuestro modelo ha sido adoptado por muchos otros países de nuestro entorno, aunque es cierto que en Seguridad Alimentaria el riesgo cero no existe.

Este sistema se basa en un mecanismo de doble control, por una parte, el denominado autocontrol que deben implantar las propias empresas productoras, y por otra parte el Control Oficial ejercido desde la Administración Pública competente.

Y es ahí donde entra la labor del Veterinario, único profesional competente en el control de la producción de alimentos de origen

animal, pues tanto a nivel privado (veterinarios que asesoran a empresas en materia de implantación de Programas de Autocontrol) como a nivel público (Inspectores Veterinarios de Salud Pública), desarrollan su labor profesional un gran número de veterinarios altamente cualificados que velan por mantener el alto nivel de Seguridad Alimentaria de que goza nuestro sistema en la actualidad, siendo esta labor poco conocida y reconocida por los consumidores y la sociedad en general.

Nuestra labor pues, eminentemente sanitaria, está enmarcada en el marco de la Salud Pública, porque se realiza una labor preventiva, o sea en evitar que las enfermedades pasen de los animales y alimentos al hombre. Tarea menos visible y reconocida pero necesaria para minimizar la necesidad de restablecer la salud humana, de mayor coste y mas notoria e impactante, como el caso de esta crisis sanitaria. Lo que comúnmente se dice: mas vale prevenir que curar.

No entendemos por qué en la gestión de esta crisis se omite la presencia del veterinario, verdadero responsable del control oficial en materia de alimentos de origen animal.

Desde el Colegio de Veterinarios y Academia de Ciencias Veterinarias, entendemos la necesidad de fortalecer el control oficial de establecimientos que fabriquen alimentos, para comprobar el cumplimiento de los autocontroles del operador. Par ello es preciso actualizar la ratio de nº de establecimientos, nº de visitas y su periodicidad (minimo 2 veces al año) con el nº de veterinarios necesarios. Seguramente constataremos la necesidad de aumentar la plantilla de veterinarios. Señores responsables de las administraciones sanitarias, la piedra está en su tejado, valoren los costos de la prevención compárelos con los de la asistencia sanitaria y decidan. No caiga nadie en la tentación de que pretendemos sacar tajada de una crisis. Queremos potenciar la figura del veterinario, que se reconozca nuestra labor y nuestra demanda de recursos para hacerla con excelencia, que es siempre en aras de velar por la salud de todos

Por último, queremos manifestar que el Veterinario es mucho más que un médico de animales, pues en cualquier faceta

profesional, ya sea en el ejercicio clínico, en la explotación ganadera, realizando un control oficial en el ámbito de la Administración, etc., podemos afirmar que en nuestra vida diaria siempre está presente el Veterinario con la finalidad de proteger la salud humana.

Para finalizar, no pretendemos abundar en esta crisis alimentaria, ampliamente difundida en los medios, pero sí contribuir en evitar posibles intoxicaciones alimentarias en el último eslabón de la cadena alimentaria: el CONSUMIDOR, mediante unos consejos en base a los difundidos en la campaña “Este verano, alimentos seguros” “Tu eres parte activa de la seguridad de los alimentos” propiciada por este Colegio Oficial de Veterinarios, la Dirección General de Salud y la Concejalía de Comercio, Mercados y Consumo del Ayuntamiento de Murcia. Consejos que se encuentran en el banner principal de nuestra página web: [veterinariosmurcia.es](http://veterinariosmurcia.es)

Dichos consejos son medidas de precaución fáciles de implantar por los consumidores en el manejo de los alimentos, pero muy útiles e importantes, sobre todo en periodos estivales, por las elevadas temperaturas:

- Siempre adquirir los alimentos en establecimientos minoristas autorizados y de confianza, y verificar que la fecha límite de consumo no está vencida.
- Procurar no interrumpir la cadena de frío, en el caso de alimentos refrigerados, ya que ello acorta su vida útil y puede alterar su calidad y seguridad.
- En el momento de cocinar y preparar los alimentos, procurar evitar el contacto entre los ya listos para ser consumidos o sus envases, con los poco elaborados y que se pueden contaminar.
- Guardar en el frigorífico lo antes posible los alimentos ya preparados, para su mejor conservación. Y no mantener demasiado tiempo los más perecederos.
- Lavar y, si es posible, desinfectar, las frutas y verduras, sobre todo cuando se vayan a consumir crudas