

Informe de Salud Pública y Adicciones 2022: Salud Alimentaria

En 2022 Euskadi contaba con 25.412 establecimientos alimentarios censados. Durante ese año se realizaron 7.786 visitas de control a estos establecimientos.

Diferentes Programas de Control vertebran la estrategia para minimizar los riesgos para la salud de las personas consumidoras derivados de los alimentos (Control de establecimientos alimentarios, de mataderos y de barcos congeladores).

Este Informe de Salud Pública 2022 resume los resultados y actuaciones realizadas por los equipos técnicos de la Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco.

Programa de Seguridad Microbiológica desarrolla las actividades de vigilancia y control, principalmente a través de tres líneas de actuación:

1. Plan de verificación analítica en el control oficial de establecimientos de elaboración de alimentos
2. Plan de vigilancia horizontal de patógenos
3. Plan de control de *L. monocytogenes* en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para consumo

Plan verificación analítica

Dentro de las 807 visitas de control realizadas en Euskadi, sólo 3 fueron NO CONFORMES. En concreto hubo una determinación analítica positiva para *Salmonella* spp./*Listeria monocytogenes* en “comidas preparadas listas para el consumo” (de 556

realizadas) y dos muestras positivas en Carne y productos cárnicos para *Salmonella* spp./*E. coli* verotoxigénico/*Listeria monocytogenes* (de 53 muestras analizadas).

Plan de vigilancia horizontal de patógenos

Dentro de dicho plan se contabilizaron 3 muestras no conformes de 260 muestras: Una en Cárnicos cocidos envasados para *Listeria monocytogenes* (1 de 29 muestras), una por *E. coli* verotoxigénico/ *Salmonella* spp. en Vegetales listos para el consumo (Brotes de semillas germinadas, Frutas y hortalizas cortadas, Zumos no pasteurizados) (una de 52) y la última en Moluscos bivalvos, equinodermos y gasterópodos vivos, por positivo en *Salmonella* spp./*E. coli* (1 de 18).

Plan de control de *L. monocytogenes* en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para consumo

La verificación analítica ha sido realizada en 30 establecimientos, a razón de 5 muestras de superficies en contacto con alimentos por establecimiento, priorizando aquellas que intervienen en las fases de manipulación de mayor riesgo en la transmisión de *L. monocytogenes* al producto listo para consumo. Los resultados obtenidos han sido conformes a excepción de 3 muestras correspondientes a 2 establecimientos.

En el grupo de productos de la pesca, el límite máximo de mercurio se ha superado en una muestra de las tres de pez espada analizadas y los contenidos de histamina fueron superiores a los permitidos en una muestra de atún claro en aceite vegetal, pero en ninguna de atún fresco o congelado.

Los contenidos superiores a los permitidos de aditivos en este grupo de alimentos eran de sulfitos en crustáceos (langostinos

y gambas).

Los sulfitos fueron también detectados en cantidades superiores a las permitidas en el grupo de derivados cárnicos, en concreto en salchichas y hamburguesas. En este grupo también se encontraron niveles de nitratos y nitritos en chorizo por encima de los límites máximos autorizados.

Por lo que se refiere a la acrilamida, sólo se ha detectado en cantidades superiores a los niveles de referencia en una muestra de patatas fritas. La superación de los niveles de referencia implica que los explotadores de la empresa alimentaria han de revisar las medidas de mitigación aplicadas y adaptar los procedimientos y los controles necesarios

En la tabla inferior podemos observar las Notificaciones realizadas al SCIRI en Euskadi durante el 2022:

Cabe destacar la alta incidencia de las alertas generadas por **alérgenos no declarados en los alimentos**. En el grupo de “otros” (12 alertas durante 2022) se engloban aceites, bebidas, materiales en contacto con los alimentos y complementos alimenticios, estos últimos en auge también por la introducción en el mercado de nuevos complementos alimenticios.