RESUMEN EJECUTIVO

RETOS Y RIESGOS EN LA PRODUCCIÓN AVÍCOLA

Cómo reducir la incidencia de *Salmonella* y *Campylobacter*

- Ambos microorganismos son un factor de riesgo importante para la salud pública
- Los laboratorios necesitan herramientas para tener confianza en los resultados que obtienen
- *Campylobacter* es un organismo complejo y delicado que puede comportarse de manera muy diferente
- En enero de 2018 entró en vigor un nuevo reglamento europeo para reducir los niveles de *Campylobacter*

El pasado 3 de octubre se celebró una nueva edición de Bioser Session para analizar retos y riesgos en la producción avícola con la presencia de varios expertos como Marta Cerdà, Investigadora del CReSA-IRTA, Alfredo Corujo, Director del Food Research Center en Nutreco España, y Jesús Laso, Director gerente en Gabinete de Servicios para la Calidad (GSC) con el objetivo de analizar posibles opciones para reducir la incidencia de *Salmonella* y *Campylobacter*. La jornada se inició con una exposición introductoria de cada uno de los expertos y posteriormente se dio paso a un debate en el que también participó el público asistente.

Ambos microorganismos, *Campylobacter* y *Salmonella*, son un factor de riesgo importante para la salud pública

Desde hace una década, *Campylobacter* es la principal causa de toxiinfección alimentaria en la Unión Europea, por delante de *Salmonella*, lo que supone un coste económico importante para los sistemas de salud pública.

La principal fuente de infección es por el consumo o manipulación de carne de pollo ya que la mayoría de pollos en edad de sacrificio son positivos a *Campylobacter*. Por ello, para la Unión Europea es prioritario reducir tanto la prevalencia como los niveles de *Campylobacter* en los canales de pollos de engorde comercial. Esta prioridad se ha traducido en un nuevo Reglamento (UE) 2017/1495, vigente desde enero de 2018.

Según Marta Cerdà, **“actualmente la única herramienta disponible para reducir la prevalencia en granja es mediante la**

mejora de medidas de bioseguridad en las explotaciones avícolas, tanto a nivel de granja como en las naves. Se trata de unas medidas sencillas pero que hay que seguir escrupulosamente a lo largo de toda la crianza". De esta manera, se consigue reducir de forma notable la prevalencia del patógeno en los lotes de pollos de engorde. A pesar de estas medidas, es necesario también concienciar al consumidor de la necesidad de practicar unas normas básicas de higiene al manipular los alimentos en casa para reducir el riesgo de infección drásticamente.

Para Cerdà sería deseable poder disponer de un programa de control para *Campylobacter* como el que se ha implantado para controlar *Salmonella* y que ha resultado muy efectivo, pero la estrategia debe ser diferente porque son dos patógenos que se comportan de manera muy distinta: la transmisión de *Salmonella* es vertical mientras que en el caso de *Campylobacter* es horizontal.

Es por este motivo que hay que actuar en las granjas de pollos de engorde y no en ponedoras. Los pollos de un día están libres de *Campylobacter* por lo tanto donde hay que incidir es a lo largo de la crianza con medidas de bioseguridad pero también con vacunación y/o estrategias nutricionales (probióticos, prebióticos) que todavía no están disponibles porque están en fase de estudio. Por lo que la opción más fiable, actualmente, es la bioseguridad.

El análisis de *Campylobacter* supone un reto para los laboratorios

En su exposición, Jesús Laso, Director gerente de GSC puntualizó que *Campylobacter* es un organismo complejo y delicado que puede comportarse de manera muy diferente por lo que obtener un recuento reproducible resulta difícil en un laboratorio. En este sentido, Laso apuesta por la formación ya que los laboratorios han tenido que cambiar de métodos.

Según Laso, **"los laboratorios también necesitan herramientas como ensayos de intercomparación o muestras de control, entre otras, que les ayuden a tener confianza en los resultados que obtienen"**.

Nuevo reglamento europeo para reducir los niveles de *Campylobacter*

Con relación a la normativa vigente, supone un gran desafío para los laboratorios; en la actualidad tienen que hacer recuento cuando antes solamente tenían que hacer detección. El cambio en la legislación implica que los laboratorios tienen que

cambiar de método de análisis. En este aspecto, están apareciendo nuevos medios de cultivo como los medios cromogénicos, que facilitan el análisis porqué proporcionan resultados más rápidos y más fáciles de interpretar, y deberán aprender a usarlos.

En cuanto al recuento máximo de 1000 ufc que establece el nuevo Reglamento europeo Alfredo Corujo, Director de Food Research Center en Nutreco España, afirma que **"tiene mucho sentido porque están basados en dosis infectivas y si somos capaces de bajar de ese límite podemos reducir el riesgo de *Campylobacteriosis* en un 50%".**

Siguiendo la tesis de Jesús Laso, Corujo también cree que *Campylobacter* es un microorganismo complejo de analizar porqué presenta muchos retos desde el punto de vista de implementarlo como un método de análisis en un laboratorio.

Han mejorado los medios de cultivo; la aparición de los medios cromogénicos está ayudando mucho a su cuantificación, por lo que van a facilitar la tarea de análisis a los laboratorios, pero los laboratorios pueden tener ciertas dificultades a la hora de acreditarse.

Para Núria Fuster, Directora comercial de Bioser **"ambos patógenos son un factor de riesgo para la salud pública por lo que es fundamental tomar consciencia para actuar con la máxima eficacia"**. En este sentido, Bioser ofrece soluciones para controlar su presencia a toda la cadena de valor como por ejemplo productos para la toma de muestras, soluciones para el recuento y la identificación de los peligros microbiológicos así como ejercicios de intercomparación. Según Fuster, el lleno absoluto de la sesión consolida uno de los ejes centrales de Bioser que es compartir día a día la experiencia y conocimiento con los laboratorios y las empresas con un gran reto que se ha puesto en marcha este año: el espacio Bioser.

Para más información: bioser@bioser.com