

# Avesa celebró sus XXIII Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria

En su vigésimo tercera edición, la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (Avesa) ha vuelto a llevar sus tradicionales jornadas a las Islas Canarias. En esta ocasión se han celebrado en Adeje (Santa Cruz de Tenerife) y han contado con una nutrida participación de profesionales del sector en esta región del país.

**Jesus Cruz**  
**eurocarne**  
*jcruz@eurocarne.com*



La Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (Avesa) lleva ya varias décadas dedicada a acercar los temas relacionados con la higiene y el control de la producción alimentaria a la sociedad. Si bien sus orígenes estuvieron en los veterinarios dedicados a las tareas de control oficial de los mataderos, desde mediados de la pasada década la asociación ha abierto sus puertas a otros profesionales del sector alimentario y de la restauración.

Estas jornadas se han celebrado por toda la geografía nacional y en esta ocasión han vuelto por segunda vez a la isla de Tenerife. Ha sido en Adeje donde se

han celebrado y en esta ocasión ha habido una gran asistencia de profesionales canarios de diversos sectores relacionados con la seguridad alimentaria.

La inauguración de las jornadas corrió a cargo del alcalde de la localidad, **José Miguel Rodríguez**, y durante el acto de inauguración, el presidente de Avesa, **Jesús García**, quien también ha sido elegido recientemente como presidente del Ilustre Colegio de Veterinarios de Zaragoza, animó a los asistentes a ejercer bien su profesión y, sobre todo, a comunicarlo, para que la sociedad conozca qué papel juegan los veterinarios en el aseguramiento de la calidad de los alimentos que consumimos.



Participantes en la mesa sobre el futuro del control agroalimentario.

## El control agroalimentario en la administración pública

La primera de las mesas sirvió para describir algunos de los diversos sistemas de control agroalimentario que las distintas administraciones regionales y locales tienen puestos en marcha y sus posibles vías de futuro.

**Felisa Platero**, jefa de Sección de Control e Inspección de Castilla-La Mancha, explicó el sistema que se sigue en su región, donde se ha creado un Servicio de Sanidad Alimentaria. Se ha dado la formación adecuada a los inspectores y además se ha creado una aplicación, denominada INEA, que pueden utilizar para las inspecciones y en la que encuentran tanto los formularios como documentación y legislación relacionada.

Platero mostró hacia dónde se dirigen el futuro de las normativas en torno a seguridad alimentaria que apunta a una reducción de normas y a cambios en materia de controles oficiales.

A nivel local, **Xabier Llevaría**, mostró la experiencia de la Agencia de Salud Pública de Barcelona y su organización. Destacó que en sus actuaciones se están basando en el riesgo y así priorizan a la hora de realizar inspecciones y aprovechan mejor los medios de los que disponen. Estimó que también es necesario dar a conocer las actuaciones que realizan con el objetivo de que sean bien valoradas.

Por su parte, **Juan Antonio Rol**, vocal responsable de la Sociedad Científica de Veterinarios de Salud Pública y Comunitaria (Socivesc), destacó los conflictos de intereses que se producen entre el ámbito de la salud pública, el Ministerio de Agricultura y las producciones ganaderas. Propuso que se creara una especialidad de Veterinaria de Salud Pública.

**Santiago Díaz**, jefe de la Sección de Salud Pública de Lanzarote, explicó en su intervención cómo en las Islas Canarias se ha ido gestando la organización actual de controles oficiales desde que a finales de los 70 recibieran las competencias en materia de salud pública.

# Ciencia y Experiencia a su servicio



## LABORATORIO DE ANÁLISIS Y ASESORAMIENTO TÉCNICO QUÍMICA, MICROBIOLOGÍA Y GENÉTICA

Laboratorio Autorizado por el Ministerio de Sanidad y MARM  
Empresa Colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente  
Acreditado para el control de Antibióticos y Residuos en Carnes

### ANÁLISIS PARA

- Industria Alimentaria
- Residuos de Acción Farmacológica
- Patología Animal
- Aguas potables
- Vertidos industriales

### ASESORÍA EN

- Proyectos de Calidad (ISO 9000)
- A.P.P.C.C.
- Normativa
- Control de Procesos

# ALKEMI

Análisis y Consultoría

Central

E-mail: [alkemi@alkemi.es](mailto:alkemi@alkemi.es)

C/ Tierra de Barros, 2  
28820 COSLADA (Madrid)

Tel: 91 673 91 49 • Fax: 91 673 91 48

**Delegación Noroeste**

C/Zaragoza, 52, 5C  
36203 VIGO (Pontevedra)  
Tel/Fax: 986 415 279

**Delegación Castilla y León**

C/Miriam Blasco P 147, 2ºB  
47014 VALLADOLID  
Tel/Fax: 983 34 59 74

[www.alkemi.es](http://www.alkemi.es)



A la izquierda, los miembros de la mesa en la que se habló sobre el autocontrol que aplican los eslabones de la cadena alimentaria. A la derecha, los participantes en la sesión sobre la inspección en industrias alimentarias, restauración y asesoría.



## El valor del autocontrol en la cadena alimentaria

Bajo este título se desarrolló la segunda de las mesas de las jornadas de Avesa. **Diana Benito**, responsable de seguridad alimentaria en el Cabildo Insular de Tenerife, explicó las actuaciones puestas en marcha dentro de un programa de apoyo a queserías artesanales con el objetivo de que se adapten a lo exigido por el programa de calidad Letra Q. Con tal motivo han desarrollado una Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las Queserías de Tenerife. Benito destacó la necesidad de aplicar flexibilidad en las exigencias a las empresas y también proporcionalidad dependiendo de su actividad y tamaño.

**Blanca Puértolas**, responsable de Calidad de Hiperdino, cadena de distribución en la Islas Canarias, explicó cómo gestionan la calidad y el control higiénico en sus supermercados.

En su opinión es importante concienciar a los trabajadores de este tipo de establecimientos comerciales para corregir y enmendar los posibles errores que se cometan.

La visión de los mayoristas fue aportada por **Luis Fernández**, jefe de explotación de Mercatenerife, quien mostró el método de trabajo de esta merca y la mesa puesta en marcha para acercar las normas en materia de envasado, normas sanitarias, etiquetado, trazabilidad, formación, higiene, etc, a las empresas que venden productos en sus instalaciones.

Cerrando esta mesa **Alma Milvaques**, de Laboratorio Betelgeux, explicó las consecuencias para la seguridad alimentaria que tiene la formación de biofilms dentro de las instalaciones dedicadas a la fabricación de alimentos y mostró las soluciones que su empresa comercializa para eliminarlos.

## Claves en la inspección y control alimentarios

La sesión de tarde de la primera de las jornadas estuvo centrada en la inspección sanitaria. Un ejemplo de ello fue la intervención de **Yerai Macías**, técnico inspector de Salud Pública de Gran Canaria, quien explicó a los asistentes los recientes cambios en el paquete de higiene aprobados el pasado mes de abril y cómo se ha visto modificada la inspección en los mataderos de porcino.

En su opinión habría que dar mayor protagonismo a la documentación de acompañamiento a los animales que llegan a matadero y a la información de la cadena alimentaria (ICA), además de establecer criterios comunes de flexibilidad, el muestreo microbiológico de los pequeños mataderos y realizar una guía orientativa para los servicios veterinarios oficiales tras los cambios realizados en el paquete de higiene.

**María Jesús Gutiérrez**, jefa de Sanidad Exterior de Santa Cruz de Tenerife acercó a los asistentes la labor que desarrollan los puestos de inspección fronteriza (PIF), encargados de realizar los controles de productos de origen animal para consumo humano.

Para hablar sobre el futuro de la asesoría en materia de seguridad alimentaria a las empresas intervino **Iasmina Ocete**, directora técnica de Sanitum Ibérica, quien afirmó que las empresas asesoras y la administración deberán cooperar con las empresas para hacerles ver el valor añadido que supone la calidad en sus productos y actuaciones.

Finalizó el día con la intervención de **José María Palacios**, jefe de Inspección Sanitaria y Coordinación de mataderos del Área de Tenerife, que expuso su experiencia en la realización de auditorías dentro de establecimientos de restauración.

## La seguridad alimentaria ante el acuerdo de comercio transoceánico

El segundo día de las jornadas comenzó con una mesa en torno a la relevancia que tendrán los acuerdos de comercio que actualmente están siendo negociados entre la Unión Europea y Estados Unidos.

Desde la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA), su representante **Pablo Romero**, centró su intervención, realizada a través de videoconferencia desde la sede de este organismo en Parma (Italia), en las últimas modificaciones que la Comisión Europea ha aprobado en materia de inspección de canales de porcino a raíz de los mandatos realizados por la EFSA para verificar las inspecciones oficiales que se venían realizando en los mataderos. Según Romero se han seleccionado los peligros sanitarios que importan más actualmente, además de otros que podrían ser resueltos tanto a nivel de industrias cárnicas como de las explotaciones ganaderas.



De izquierda a derecha, Rafael Laguens, vicepresidente de la FEV, junto a Álvaro Mateos, vocal de Avesa, y Juan Ávila de Eville & Jones, durante la mesa sobre los acuerdos transoceánicos de comercio.

Ahondó más en el tema de la mesa **Rafael Laguens**, vicepresidente de la Federación de Veterinarios Europeos, que explicó que entre su organismo y su homólogo estadounidense, la Federación Americana de Medicina Veterinaria, ya se han elaborado documentos

**ilerfred**

**Instalaciones de frío para el máximo frescor**

Estamos en **Lleida, Barcelona y Zaragoza**

Tel. +34 973 202 441  
Fax +34 973 210 813  
info@ilerfred.com

Para **CARNES** y **EMBUTIDOS**.  
Especialistas en instalaciones  
para cocidos, curados, mataderos  
y salas de despiece.

Visítenos en **www.ilerfred.com**

## Conclusiones de las XXIII Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria de Avesa

1. La especialización veterinaria debería de ser un fin en sí mismo, no obstante hasta el momento no existe un modelo común; avanzar en la definición de un modelo que supere barreras y a la vez sea factible y consensado podría ser un una vía a seguir.
2. Se constata la necesidad que aspectos procedimentales y de ejecución en el control oficial de alimentos constituyan un mínimo común denominador de todas las administraciones autonómicas y locales. Para ello es necesario desarrollar al máximo la capacidad de coordinación y liderazgo de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
3. El concepto de flexibilidad en los requisitos sanitarios y específicamente de autocontrol de los establecimientos, así como la adaptación de la flexibilidad al tamaño de los establecimientos está contemplado en el marco legal actual; se propone que dicha adaptación tenga contenidos y criterios comunes de base compartidos por todas las comunidades autónomas.
4. Es necesario aplicar constantemente la innovación en el sistema de autocontrol, las nuevas tecnologías, y aplicaciones de nuevas técnicas de diagnóstico de la higiene así lo avalan.
5. Sería necesario el establecimiento de una guía orientativa de adaptación para los Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) en cuanto a la modernización de la inspección basada en el análisis de riesgos, a tenor de los nuevos criterios de inspección establecidos por la Comisión y en consecuencia con las opiniones científicas de la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA).
6. La colaboración y cooperación entre empresas consultoras, la administración y los operadores económicos es necesaria, ya que el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria es compartida por las tres y redundante en una mayor protección de los consumidores. Deben establecerse espacios y canales formales de colaboración.
7. Las últimas opiniones científicas de la EFSA sobre inspección de carnes, establece la importancia de desarrollar y fortalecer un sistema integrado de seguridad garantizada de canales,
 

En este punto debe evolucionar la información sanitaria que consta en la ICA (Información cadena alimentaria) para facilitar la toma de decisiones sanitarias por los Servicios Oficiales Veterinarios en mataderos. Dicha ICA debería permitir categorizar el riesgo por lotes o grupos de animales.
8. La globalización del comercio cárnico y las exportaciones desde la Unión Europea a terceros países conllevan la aceptación de estándares internacionales consensados previamente para la homologación recíproca de establecimientos. Ello constituye una formación continua y adaptación permanente de los SVO. El rol de los Servicios Oficiales Veterinarios es clave para la internacionalización de los productos.
9. La resistencia y multiresistencias en la microbiota compartida entre humanos y animales de abasto constituye un problema emergente de salud pública. Ante la falta de estudios de epidemiología de resistencias en animales de abasto es necesario implementar estudios de vigilancia continuada de las resistencias emergentes, su difusión y su peso específico en la multiresistencia. Así como realizar estudios farmacodinámicos en animales de abasto.
10. Debido a la tendencia creciente de resistencia antimicrobiana, el gran reto constituye el uso responsable y prudente de antibióticos en los animales de abasto, la mejora de los test diagnósticos así como un replanteamiento de prácticas insostenibles. Se propone un control en la prescripción de la receta veterinaria (receta electrónica).
11. La comunicación proactiva de los datos sobre seguridad alimentaria es un elemento vital para la sensibilización informativa y formativa de los medios de comunicación y la sociedad. Se han de procurar todos los esfuerzos por mejorar la visibilidad de las actividades que se ejercen a nivel preventivo por los Servicios Oficiales.
12. La investigación y formación son elementos claves en Seguridad Alimentaria. En la actualidad se deben aprovechar las nuevas herramientas informáticas para ayudar a los profesionales en su trabajo diario. **e**



Los participantes en la mesa sobre los perfiles de resistencia y multiresistencias en la microbiota compartida entre humanos y animales de abasto.

conjuntos ante determinados temas como el bienestar animal o el uso de antibióticos, entre otros. Destacó los conflictos que actualmente se están discutiendo como el uso de hormonas y promotores del crecimiento en EE.UU., la permisividad de determinadas sustancias para la descontaminación de canales, la clonación de animales para consumo humano y el uso de transgénicos.

La visión más comercial en la mesa la puso **Juan Ávila**, director de Eville & Jones, quien expuso las dificultades a la hora de exportar que los países tienen. Para ello ejemplificó con el caso de Reino Unido y las exportaciones a mercados emergentes como China y Rusia donde, al igual que a otros países, el tema de la certificación sanitaria está tardando y provoca que muchas empresas cárnicas británicas renuncien a la exportación. Sin embargo, otras se sienten atraídas debido a que los productos que se exportan que, en muchos casos, no entran en la cadena comercial de Inglaterra.

Ávila destacó que algunos de los avances que se realizan en la UE en materia de inspección, como el de porcino, no son aplicables a países como Rusia y China ya que siguen exigiendo las palpaciones de

los ganglios frente a las nuevas normas sanitarias.

### Resistencias microbianas y su relevancia para la seguridad alimentaria

Como cierre de la segunda jornada se presentó un interesante trabajo que está siendo elaborado por **Lorenzo Aguilar** y **María José Giménez**, de la empresa Prisma-Ag, junto a **Juan Carlos González**, vocal de Avesa en las Islas Canarias, en el que han analizado cómo afecta la administración de antimicrobianos con fines terapéuticos o profilácticos en los animales de abasto. En su opinión a la microbiota de los humanos. En su opinión favorece el origen, la selección y la diseminación de resistencias y multiresistencias (debido a los fenómenos de selección de co-resistencias y co-selección de resistencias) dentro de la microbiota.

Con los datos disponibles, la multiresistencia en las bacterias en las distintas especies de animales de abasto es un problema a afrontar mediante equipos multidisciplinarios que aborden estudios exhaustivos de farmacoepidemiología de las resistencias en este campo, manifestaron los ponentes.

# INTECAL

INDUSTRIAL TÉCNICO ALIMENTARIA, S.A.

Más de 30 años  
al servicio de la industria cárnica

**BANSS**  
GERMANY  
MEAT TECHNOLOGIES

Instalaciones completas y maquinaria para mataderos

**AIRA**  
INGENIERIA Y ROBOTICA

Robótica para líneas de sacrificio y de despiece

**Butina**

Instalaciones para el anestesiado mediante CO<sub>2</sub>

**Anitec**

Instalaciones para la recogida higiénica y el procesamiento de la sangre

**TAIFUN**

Sistemas de transporte de residuos y subproductos por aspiración mediante vacío

**MCM**  
MATERIEL CHARLES MECAL

Maquinaria para la limpieza y tratamiento de subproductos comestibles

**MAJA**

Descortezadoras, desveladoras y peladoras. Cortadoras fileteadoras de carne fresca

**sterilAir**

Sistemas de desinfección mediante UVC

**WHIZARD**

Cuchillos circulares y tijeras neumáticas Airshirz

**EFA**  
Meat Processing Power

Sierras y cizallas

**DICK**  
Traditionsmarke der Profis

Afiladoras, cuchillos y aceros

**CarlStahl**  
Carl Stahl Kromer GmbH

Equilibradores para la suspensión de cargas

**EDGE**  
MANUFACTURING

Cintas de sierra

**GOZLIN**

Sistemas de aturrido eléctrico

**Rudolf Schäd**

Atadoras de lazo

**PUR ELASTICOS**

Palas para máquinas depiladoras. Latiguillos para máquinas flageladoras

**Crom 99F**  
08907 L'Hospitalet de Llobregat  
(Barcelona)  
Tel.: 93 264 38 00  
Fax: 93 263 25 69  
info@intecal.com  
www.intecal.com





La última de las mesas de las jornadas de Avesa en Adeje estuvo dedicada a la investigación, comunicación y formación en torno a la seguridad alimentaria. En la imagen los participantes de dicha sesión.

Concluyeron que constituye un gran reto para todos los profesionales involucrados para la tendencia creciente de resistencias microbianas con el fin de salvaguardar la eficacia de los antibióticos en el futuro, para lo cual es necesario el replanteamiento de prácticas insostenibles y desarrollo de alternativas para mantener la salud y el bienestar de animales y personas.

### Investigación, comunicación y formación en materia de seguridad alimentaria

La jornada final de este evento estuvo protagonizada por profesionales del ámbito universitario, de centros de I+D y empresas de comunicación para hablar en torno a la seguridad alimentaria.

**Ángeles Arias**, catedrática de Medicina Preventiva, y **Ana González**, del Servicio de Genómica, ambas de la Universidad de La Laguna, explicaron las actividades de I+D que se desarrollan desde sus centros y que resultan de gran interés de cara a la prevención y mejora de la seguridad alimentaria en las Islas Canarias. En el caso de González realizan trabajos con genes de interés económico para lograr animales cuya carne permita obtener productos de más calidad además de mejorar y conservar razas autóctonas como el cerdo negro canario.

**Fernando Real**, vicerrector de Investigación, Desarrollo e Innovación de la Universidad de Las Palmas expuso también la actividad investigadora de su centro para el desarrollo de medicamentos animales como *Inmufort* con el que reforzar la salud porcina.

**Lázaro López**, de la Escuela Nacional de Sanidad, explicó las labores de este centro ubicado en Madrid y mostró los diversos cursos de formación que actual-

mente tienen en marcha como el de Diplomado en Salud Pública y otros en colaboración con la UNED y otras fundaciones.

Las actividades de I+D que desarrolla el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) centraron la intervención de **María Fresno**, una de sus investigadoras.

En estas jornadas Avesa también ha invitado a medios de comunicación para hablar sobre la necesidad de comunicar y formar en torno a la seguridad alimentaria. **euocarne**, con una dilatada trayectoria de colaboración con la asociación, explicó a través de su redactor jefe, **Jesús Cruz**, la necesidad de comunicar la labor de los organismos y veterinarios especializados en materia de seguridad alimentaria y estar presentes en redes sociales para dar a conocer sus logros y también para conocer más de cerca las necesidades de los consumidores.

Las consideraciones en torno a la formación fueron ofrecidos por **Patricia Núñez**, de Grupo Asís, quien mostró la necesidad de fomentarla de cara a mejorar la calidad de las actuaciones y la profesión veterinaria.

### Clausura de las jornadas

**Álvaro Mateos**, vocal de Avesa, fue el encargado de leer las conclusiones del evento, que pueden encontrar en este artículo, junto a la vicepresidenta de la asociación, **Felisa Platero**. Coincidiendo con la clausura anunciaron que la próxima edición de las jornadas Avesa tendrán lugar en Manchester (Reino Unido) y tendrán una dimensión teórico-práctica con un día dedicado a presentaciones y otro para la visita de centros cárnicos de este país. **e**