

[Declarado un nuevo foco de influenza aviar en un ave silvestre en Euskadi](#)

Se trata de un alcatraz enfermo hallado en Donostia/San Sebastián gracias a la colaboración ciudadana. Este nuevo foco se suma a los dos declarados en el mes de mayo en buitres leonados en Gipuzkoa.

Un nuevo caso de [Influenza Aviar Altamente Patógena \(IAAP\)](#) ha sido detectado en un alcatraz recogido por los guardas forestales de la Diputación Foral de Gipuzkoa, tras la llamada de un particular alertando de la presencia de un ave enferma. El alcatraz es un ave marina que no es habitual en la costa vasca, ya que no existe ninguna colonia de cría y habitualmente no suele llegar a nuestras costas, salvo que este enferma o debilitada.

El [Laboratorio Nacional de Referencia](#) para esta enfermedad ha confirmado el positivo al virus de **IAAP H5N1**, tras lo cual se ha informado al sector avícola para que **proteja a las aves domésticas de posibles contactos con aves silvestres**, de cara a evitar posibles contagios.

Este hallazgo ha sido posible gracias a la vigilancia que se viene realizando durante todo el año, desde que empezó el periodo migratorio de las aves, como consecuencia de la **epidemia de esta enfermedad que está sufriendo toda Europa, la más grave conocida hasta la fecha**. Hasta el 28 de julio de 2022 han sido declarados 5.349 casos de IAAP en 36 países de Europa, principalmente de la cepa H5N1, de los cuales 2.348 han sido en aves de corral, 2903 en aves silvestres y 98 en aves cautivas.

La influenza aviar es una enfermedad vírica, que afecta casi exclusivamente a las aves, y que es extremadamente contagiosa entre las especies aviarias, causando alta mortalidad en las aves infectadas y suponiendo graves pérdidas económicas para el sector avícola. **El consumo de productos avícolas, como carne de ave, huevos, foie gras y cualquier otro producto elaborado a base de productos avícolas no representa ningún riesgo para las personas.**

A continuación, se puede consultar la noticia de los primeros focos declarados en aves silvestres en Euskadi en la temporada 2021-2022; y en la microsite se encuentra disponible más información sobre la IA:

[Guía para el control de Campylobacter en](#)

carne de aves de corral

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) ha publicado una guía diseñada para ayudar a los pequeños establecimientos avícolas en dos tareas de vital importancia para minimizar los riesgos asociados al Campylobacter

estas tareas son las siguientes:

1. Identificar e implementar intervenciones previas y posteriores al sacrificio como parte de su sistema APPCC
2. Utilizar los resultados de las muestras de laboratorio para evaluar la idoneidad del sistema implantado

La información de esta guía está dirigida a establecimientos de sacrificio y procesamiento de aves de corral para facilitar la gestión de los **Puntos de Control Críticos**.

El modelo descrito en la guía es una propuesta que deberá ser adecuada a cada explotación o bien optar por implementar otro modelo diferente de efectividad análoga.

Nuevas medidas específicas de protección contra la lengua azul

El MAPA publicó el pasado 21 de diciembre una nueva orden, la APA/1251/2020, en la que establece nuevas medidas específicas de protección contra la lengua azul.

Dada la nueva situación epidemiológica tras [la detección de circulación del serotipo 8 en Euskadi, Aragón y Navarra, y las consecuentes medidas impuestas para su control](#), el MAPA define lo siguiente en esta nueva orden:

1. Establecimiento de zonas restringidas frente a los serotipos 1, 4 y 8 y vacunación obligatoria en las respectivas zonas restringidas: **nueva zona de restricción y de vacunación obligatoria frente al serotipo 8 en Euskadi, Navarra y Aragón.**
2. Zonas de vacunación voluntaria, se establecerá en zonas libres de enfermedad consideradas de **mayor riesgo** que podrán ser modificadas dependiendo de la situación geográfica, factores ecológicos y meteorológicos, la **presencia y distribución del vector**.
3. **Periodo transitorio hasta el 31 de marzo de 2021 para el movimiento de animales** en las nuevas zonas de restricción, de cara a proporcionar el tiempo suficiente para la inmunización.
4. La vacunación la realizará personal **veterinario** autorizado y la autoridad competente establecerá los **controles oportunos** para asegurarse de que la campaña se realiza correctamente.

Nuevos requisitos para la venta directa de leche cruda

Recientemente se ha publicado el Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan la aplicación de determinadas disposiciones de la UE en materia de higiene alimentaria, que afecta a la producción y comercialización de productos alimentarios, y entre ellos, la leche cruda. Este RD da respuesta a una demanda histórica del sector.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 establece las normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, y permite la comercialización de leche cruda para consumo humano directo. No obstante, determina que los Estados miembros pueden regular, prohibir o limitar la comercialización de leche cruda destinada al consumo humano directo mediante normas específicas.

La publicación de este Real Decreto, que supone una revisión del RD 640/2006, consigue la aplicación del paquete de higiene de forma armonizada a nivel estatal y permite que establecimientos alimentarios pequeños, con poca producción o que elaboran productos tradicionales, puedan alcanzar los objetivos de los reglamentos de higiene de una manera más sencilla.

Venta de leche cruda: condiciones

Este Real Decreto permite la venta directa de leche cruda a personas consumidoras o a establecimientos de venta al por menor, **cumpliendo siempre las máximas garantías higiénico-sanitarias**. Esta venta podrá realizarse en la propia explotación o en mercados ocasionales o periódicos, con la única restricción de que **nunca sea a más de 100 km de distancia del origen**.

Los establecimientos de comercio al por menor solo podrán utilizar la leche cruda para elaborar productos **si la hierven previamente**. No obstante, los establecimientos de restauración que sirvan alimentos a colectivos vulnerables (hospitales, residencias de ancianos, colegios...) **no podrán utilizar leche cruda**.

Requisitos higiénico-sanitarios y de etiquetado

Los requisitos higiénico-sanitarios que se establecen en este RD para la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor se pueden resumir en los siguientes:

1. **Registro** en el RGSEEA, las explotaciones han de estar inscritas en el registro general.
2. **Envasado**: la leche cruda ha de venderse **siempre envasada**, siendo un punto crítico el cierre de los envases justo después de su llenado, que ha de contemplar un sistema que **evite la contaminación**.
3. **Etiquetado**, deberá aparecer claramente:
 - Fecha de caducidad: nunca superior a **3 días** desde el ordeño.
 - Las siguientes indicaciones: «Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto» y «Conservar en refrigeración entre 1 y 4º C».
4. **Verificaciones analíticas**, tal como se establece en el **anexo V** del RD, se han de realizar

verificaciones analíticas mínimas tanto para los criterios de seguridad como para los de higiene. Se establece una **frecuencia mensual** para:

- *Campylobacter* spp., *E. coli* STEC O157, *Listeria monocytogenes*, y *Salmonella*.
- Número de gérmenes a 30 °C (por ml) y de células somáticas (por ml).

No obstante, en cuanto a la evaluación del riesgo, los informes científicos publicados por la [EFSA](#) en 2015 y la [AESAN](#) en 2020 ponen de manifiesto que el **consumo de leche cruda supone un riesgo para la salud de los consumidores, y que es necesario establecer una serie de condiciones adicionales para que se pueda destinar leche cruda a la venta directa a la persona consumidora.**

Evaluación de la normativa sobre Bienestar Animal en Animales de Granja (Fitness Check)

La [Comisión Europea](#), a petición del Parlamento Europeo y del Consejo, ha lanzado una **evaluación de la necesidad y el impacto potencial de una nueva legislación sobre bienestar animal**, que incluya todos los animales mantenidos en el contexto de una actividad económica (animales de granja), el marco reglamentario para el etiquetado del bienestar animal y la revisión de las normas sobre protección de los animales durante el transporte.

El bienestar animal es una parte integral de la producción animal sostenible necesaria para lograr los objetivos de la [Estrategia de la granja a la mesa](#). Teniendo en cuenta los objetivos de sostenibilidad de esta estrategia y los del [Pacto Verde Europeo](#), la Comisión prevé evaluar la normativa actual ([Fitness Check](#)), analizando las necesidades reales de bienestar animal y las expectativas de la ciudadanía, considerando la nueva evidencia científica y utilizando los criterios de efectividad general, eficiencia, relevancia, valor agregado y coherencia.

El Fitness Check evaluará, entre otros, si la normativa actual proporciona un conjunto de normas integral para alcanzar los altos niveles de bienestar animal de la producción animal sostenible, es coherente con otras acciones y políticas de la UE, y contribuye a lograr la competitividad de los productores de la UE en el mercado mundial.

Del mismo modo, se llevarán a cabo un conjunto de **actividades de consulta** para recopilar opiniones y aportaciones al Fitness Check, que incluirá la consulta a la ciudadanía y a todas las partes interesadas relevantes relacionada con el bienestar animal, como autoridades competentes, agencias de seguridad alimentaria, personal investigador y expertos independientes, organizaciones empresariales y profesionales de la cadena de suministro de alimentos y cualquier otra organización activa en el bienestar animal.

Como consecuencia de esta evaluación, la [DGSANTE](#) publicará un informe que recopile todas las aportaciones y propondrá una normativa marco sobre bienestar animal, que se prevé para finales del 2020.

Nuevo Plan frente a la Resistencia a Antibióticos

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social ha publicado el nuevo Plan Nacional frente a la Resistencia de Antibióticos (PRAN) para el período 2019-2021, que dará continuidad al primer PRAN 2014-2018.

La resistencia a antibióticos es un **problema a nivel mundial**, que afecta tanto a la salud humana como animal, así como al medio ambiente y el comercio y, como consecuencia, a la economía general.

La aplicación de la primera estrategia española frente a la resistencia de antibióticos ha logrado, en el ámbito de la **salud humana**:

- **Mejorar el sistema de vigilancia** del consumo de antibióticos.
- **Aprobar el Sistema Nacional de Vigilancia** de Infecciones Relacionadas con la Asistencia Sanitaria (IRAS).
- **Mejorar la monitorización de los datos** nacionales.

En el ámbito de la **sanidad animal**:

- Se ha **mejorado el sistema nacional de recogida de datos de ventas de antibióticos** de uso veterinario.
- Se está **implementando un sistema nacional de recogida de datos de prescripción veterinaria** de antibióticos.
- Se han puesto **en marcha los Programa REDUCE en distintos sectores ganaderos** (en el sector porcino se ha conseguido una reducción del consumo de colistina del 97,18 %).

Para ello, el **nuevo PRAN incluye las siguientes medidas estratégicas**:

- **Vigilancia del consumo** de antibióticos y de la **resistencia** a los mismos.
- **Control** de la resistencia a antibióticos.
- **Prevención** de la necesidad de antibióticos.
- **Investigar** el fenómeno de las resistencias.
- **Formación** en la materia.
- **Comunicación y sensibilización** de la población.

Por otro lado, se ha realizado en España el primer [Informe JIACRA](#), que integra por primera vez los **datos de consumo y de resistencia a los antibióticos**, tanto en salud humana como en salud animal.

Entre las **conclusiones** que arroja este primer Informe, destacan las siguientes:

1. **El consumo total de antibióticos en salud humana en España ha permanecido relativamente constante** durante los últimos tres años, aunque en el **ámbito hospitalario se ha observado un aumento del consumo de antibióticos del 10 %** desde el año 2012.
2. **El consumo de antibióticos en veterinaria en España ha registrado una reducción estimada en un 14 %** (período 2014-2106).
3. En cepas de *Salmonella enteritidis* aisladas de personas y de animales, **el porcentaje de resistencias a quinolonas ha sido relativamente alto** (superiores al 50 %).
4. La reducción en el consumo de antibióticos tendría su mayor repercusión en la reducción de resistencias del mismo conjunto poblacional, personas o animales, pero también, aunque en menor medida, **la reducción del uso de antibióticos en medicina veterinaria tendrá efectos beneficiosos sobre los porcentajes de resistencias en bacterias aisladas de personas.**

Aplicable la Flexibilidad para Pequeños Obradores en Euskadi

Los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco han publicado en el BOPV las Órdenes que establecen oficialmente los requisitos higiénico-sanitarios adaptados a los pequeños obradores de elaboración de pan y de transformados vegetales en Euskadi:

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las [normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas](#).

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las [normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal](#).

Ahora, las explotaciones que elaboran un reducido volumen de pan y transforman pequeñas

cantidades de vegetales pueden beneficiarse de requisitos adaptados a su realidad:

¿Qué productos?

Pan y bollería ordinaria; Productos de pastelería, confitería y repostería; Harinas (maíz, trigo, etc.) y Pan rallado.

¿Qué volumen?

- **Panadería:** inferior a 1.250 Kg/semana de harina.
- **Pastelería:** menos de 3 personas trabajadoras en obrador.

[*Consulta el tríptico resumen -PAN-*](#)

¿Qué productos?

Conservas vegetales y encurtidos; Mermeladas y membrillo; Germinados, Zumos y derivados, Vegetales pelados, troceados, deshidratados secados y/o cocidos, Hortalizas frescas higienizadas (4ª gama).

¿Qué volumen?

- **Vegetales:** inferior a los 2.500 Kg/año de producto transformado.
- **Zumos:** inferior a los 5.000 litros/año de producto transformado.

[*Consulta el tríptico resumen -Vegetales-*](#)

Estas actividades se beneficiarán de **condiciones adaptadas a su volumen**, como puede ser todo lo relativo a infraestructura e instalaciones, aspecto que reduce la inversión necesaria, de forma que no comprometa su viabilidad.

Con estas dos normas se completa el **marco normativo planteado por el Parlamento Vasco en el año 2013** para posibilitar el desarrollo de pequeñas actividades de transformación de alimentos, los **circuitos cortos de comercialización y la valoración del producto local**.

En el año 2014 se publicaba el marco normativo general a través del Decreto autonómico que establece las condiciones generales para acogerse a flexibilidad ([**Decreto 76/2016**](#)) y, a partir de ahí, se han elaborado las condiciones específicas para cada sector en el año 2018 para **explotaciones de menos de 1.000 gallinas y para pequeñas queserías** y ahora, las mencionadas referentes a los sectores de pan/pastelería y derivados vegetales.

Las normas se han elaborado gracias al trabajo conjunto realizado por los agentes sectoriales vascos, las Diputaciones Forales y los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco, con la coordinación y asesoramiento de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.

Control de Salmonella en gallinas: implicaciones en salud pública

La salmonelosis es la segunda enfermedad más común transmitida por los alimentos en la Unión Europea (UE). La primera es la campilobacteriosis. En el año 2017, los Estados miembros (EEMM) notificaron 91.662 casos de salmonelosis en humanos.

Después de varios años de declive, durante los últimos cinco años el número de casos de salmonelosis se ha mantenido estable. Si bien en 2017 el número se redujo ligeramente de 94.425 a 91.662 casos, **la tendencia a la baja que comenzó en 2008 se ha estancado**. Este y otros datos pueden consultarse en el siguiente informe:

Precisamente por este estancamiento, la EFSA ha elaborado una **Opinión científica** donde considera que **establecer objetivos más estrictos para la Salmonella en gallinas ponedoras a nivel de granja podría ayudar a reducir los casos humanos**; algunos de ellos:

- En la actualidad, los países de la UE deben reducir a un 2% la proporción de **manadas ponedoras** infectadas con ciertos tipos de *Salmonella*. La EFSA estima que **si este objetivo se redujera al 1%, los casos de salmonelosis en humanos se reducirían en un 50%**.
- En el caso de las **gallinas reproductoras** actualmente existe un objetivo del **1% para cinco tipos de Salmonella** (*Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella infantis*, *Salmonella virchow* y *Salmonella hadar*) que son de importancia para la salud humana. La EFSA recomienda **mantener el objetivo existente para tres de estos tipos** (*Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium* y *Salmonella infantis*) **y reemplazar los otros dos** (*Salmonella virchow* y *Salmonella hadar*) con otros tipos que sean más relevantes para la salud pública en la actualidad.
- En cuanto a los **sistemas de alojamiento**, se concluye que **la presencia de Salmonella es menor en las gallinas que se crían en sistemas de alojamiento alternativo que en los sistemas de jaula**, si bien las razones no se pueden explicar completamente debido a la falta de evidencia científica.

Triquina: actualización del Plan de Contingencia

El pasado 19 de diciembre de 2018 la Comisión Institucional de la AESAN aprobó la **modificación del Plan Nacional de Contingencia frente a la Triquina, que tiene como objetivo establecer un protocolo de actuación nacional en caso de detección o sospecha de Trichina en caso de animales o de carnes**.

Las principales **novedades** que incluye esta nueva actualización se refieren a:

Medidas en las explotaciones ganaderas

Cuando se ha detectado presencia de triquina en fauna silvestre, las autoridades competentes de sanidad animal deberán comprobar las **medidas de bioseguridad de las explotaciones** de animales susceptibles de infectarse, que puedan haber entrado en contacto.

Medidas en los terrenos cinegéticos

Se extenderá la aplicación del **Real Decreto 50/2018 (de gestión de subproductos de caza) a otras modalidades de caza mayor** en caso de positivos en animales procedentes del coto.

Dicha extensión comprenderá al menos el resto de la temporada de caza tras la detección de los animales infestados, y se mantendrá en la temporada siguiente si en la primera actividad cinegética se siguen detectando animales infestados.

Medidas relativas a la comunicación

Se ha establecido un **modelo armonizado** para la comunicación y se han especificado los supuestos en los que serán de aplicación el procedimiento de colaboración e intercambio de información, para la gestión de alertas alimentarias motivadas por riesgos graves e inmediatos para la salud pública.

Esta **revisión y actualización** se veía necesaria, tras 7 años desde la aprobación del anterior plan para incluir, además de otros aspectos, las **modificaciones legislativas** pertinentes.

La información que incluye el procedimiento de actuación:

- La **trazabilidad** de la canal o las canales infestadas y sus partes que contengan tejido muscular.
- Las medidas para la **manipulación** de las canales infestadas y sus partes.
- La **investigación del origen** de la infestación y de cualquier propagación en la fauna silvestre.
- Las medidas que deban adoptarse a nivel del **comercio minorista o del consumo**.
- Las **medidas** que deban adoptarse en caso de que la canal infestada no pueda ser identificada en el matadero.
- La **determinación de la especie de *Trichinella***.

Presentaciones del II Congreso nacional de Bienestar Animal

La Organización Colegial Veterinaria de España (OCV) ha publicado las Conferencias del II Congreso de Bienestar Animal, celebrado el pasado mes de noviembre en Zaragoza.

La protección de los animales, tanto de abasto como de compañía y otros, **cada vez preocupa más tanto a la sociedad como a los profesionales veterinarios** y abarca desde las condiciones de los animales de cría en las explotaciones ganaderas, hasta su transporte y sacrificio.

Todas estas etapas cuentan con su regulación específica, tanto a nivel europeo como nacional, incluso autonómico. Además, existen **requisitos específicos según la especie animal, incluso para los animales de experimentación y dedicados a fines científicos, así como animales de compañía y de trabajo.**

Todo ello hace que la **especialización y la investigación sean cada vez más mayores**, y con ello el conocimiento, la normativa y el control oficial.

Por todo ello, el mencionado Congreso contó con **reconocidos profesionales que trataron todos estos temas**. En la [página del COV](#) pueden consultarse las presentaciones, que consistieron en **ponencias técnicas y en casos prácticos**, así como **reflexiones y perspectivas de futuro en la materia**.

Algunas de las conferencias:

- Eutanasia en **animales de experimentación**.
- Bienestar en **gallinas ponedoras**.
- **Piscicultura**: bienestar en **sacrificio**.