



Edita:
REAL ESCUELA DE AVICULTURA

Editor:
José A. Castelló Llobet
jacastello@avicultura.com

Director:
Federico Castelló Fontova
fcastello@avicultura.com

Redacción:
Marisa Montes
redaccion@avicultura.com

Colaboradores:
Henry L. Classen; Rosse W. Wolfenden; Billy M. Hargis; Ricardo Martínez-Alesón; José Ángel López; José A. Merino

Maquetación:
Dolors Guillén Plou
dguillen@avicultura.com

Publicidad y Marketing:
Juan Millán
marketingREA@avicultura.com
Tels 93 792 11 37 y 678 55 61 44

Suscripciones y atención al suscriptor:
Irene Velasco
Real Escuela de Avicultura
Plana del Paraíso, 14
08350 Arenys de Mar. Barcelona
Tel. 93 792 11 37. Fax 93 792 15 37
www.avicultura.com
contabil@avicultura.com

Depósito legal:
B. 429 - 1959. ISSN 0210 - 0541

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN 2014

	1 año	2 años
España (sin IVA)	65 €	120 €
Extranjero		
(correo superficie)	95 €	190 €

Números sueltos

España	6 €
Extranjero	9 €

La revista SELECCIONES AVÍCOLAS publica artículos originales y reproduce trabajos presentados en otros medios de comunicación. Los artículos originales deben reunir unos determinados requisitos, que se indicarán a los interesados. Los artículos no originales provienen de trabajos presentados en congresos y simposios nacionales o internacionales, de otras revistas científicas o de divulgación, o de estudios publicados por centros experimentales de todo el mundo, para lo cual cuenta con expresa autorización. SELECCIONES AVÍCOLAS, fundada en 1959 por Federico Castelló de Plandolit, es continuación de la primera revista avícola en castellano publicada en el mundo, «Avicultura Práctica», editada en 1896 por el Prof. Salvador Castelló.

EDITORIAL

El *Campylobacter* en LOS POLLOS BRITÁNICOS: escándalo en el Reino Unido

A punto ya de cerrar la edición de este número nos llega la noticia de un nuevo escándalo surgido en el Reino Unido, destapado por el influyente rotativo "The Guardian" el 23 de julio pasado y que, según se apunta, puede igualar o incluso sobrepasar en importancia a la alarma mediática de 1988 cuando la entonces Ministra de Sanidad del país afirmó que la mayoría de los huevos británicos se hallaban contaminados con salmonelas.

En esta ocasión el protagonista ha sido el pollo y el culpable el *Campylobacter* que, según se afirma, puede hallarse presente en las dos terceras partes de todos los pollos frescos vendidos al detall en los supermercados británicos. Por otra parte, aunque en la noticia se indica que esta bacteria se elimina al cocinar el pollo, lo malo es la afirmación de que entre las 280.000 personas afectadas anualmente por la misma en el país se estima que hay un centenar de fallecimientos. Y si esto no es para poner los pelos de punta al sector británico del pollo, a nosotros no nos extrañaría que originase el mismo cataclismo que la desafortunada referencia a la salmonela de hace años.

El escándalo ha surgido tras una investigación realizada durante 5 meses por el citado medio, afectando a dos de los mayores procesadores de aves del Reino Unido, "2 Sisters Food Group" y "Faccenda", por la detección de *Campylobacter* en las canales de pollos halladas en unas cadenas tan importantes de supermercados y establecimientos de comida rápida como son Tesco, Asda, Nando, Sainsbury's, Aldi, M&S y KFC.

Las acusaciones contra los citados mataderos se han basado concretamente en haber detectado canales de pollos caídos en el suelo que se habían vuelto a poner en la cadena, pilas de material de alto riesgo –plumas, intestinos y desperdicios varios– acumulados durante horas mientras continuaba la producción, no haber renovado durante 3 días el agua del escaldado, atascos en los canales de drenaje de residuos, etc. Pero en realidad el problema ya venía de unos meses atrás, iniciándose a través de la evidencia proporcionada por unos delatores, introducidos en los mataderos y mostrando fotografías de estas malas prácticas, de lo que ya había sido consciente la "Food Standards Agency" –FSA– del Reino Unido que, tras apremiar a los interesados para mejorar sus condiciones de higiene, al final no ha tenido más remedio que dar a conocer los hechos.

Con un informe de la FSA de que en el año 2003 se estimaba que un 56 % de los pollos británicos se hallaban contaminados por *Campylobacter*, en el 2008 el 65 % y de que ahora el 80 % de las infecciones por esta bacteria se atribuyen a la carne de ave, puede comprenderse que el escándalo está servido. De hecho, ya se ha cuestionado la independencia de la FSA de las industrias de la alimentación y su papel en el tiempo transcurrido hasta que este asunto ha salido a la luz.

Con los testimonios de varios delatores infiltrados en los mataderos, mostrando fotos espeluznantes, así como de algunas "víctimas" afirmando haber enfermado tras la ingestión de pollos contaminados por *Campylobacter*, al cerrar esta edición no podemos saber como acabará el tema, aunque creemos que el sector del pollo sí puede extraer una lección: la de llevar al límite todos los controles de higiene en los mataderos y, más concretamente, aplicar a rajatabla los principios del APPCC -Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos-. Este es un tema sobre el que nos ocuparemos en profundidad en un próximo número, así como el del *Campylobacter*, también motivo de preocupación de las autoridades sanitarias y del que también será sujeto preferente de nuestra atención.



Con el sensacionalista título "Revelado: el sucio secreto de la industria avícola británica" este demoledor reportaje del diario "The Guardian" acumulaba ya cerca de un millar de comentarios de indignados consumidores y no había pasado ni un día desde su publicación.