

REINO UNIDO: LA INCIDENCIA DE CAMPYLOBACTER CAE UN 19,2% EN 3 AÑOS



as bacterias Campylobacter transmitidas por los alimentos ha sido la principal causa de intoxicación alimentaria en el Reino Unido. Por ello, la "Food Standards Agency" -FSA- juntamente con algunos representantes de la industria alimentaria, empezaron una investigación con el objetivo de reducir la prevalencia de

pollos frescos contaminados y producidos en el país en 2008 (un 27% lo estaban) a menos de un 10% para finales de 2016.

La FSA ha estado probando pollos con *Campylobacter* y publicando a su vez los

resultados obtenidos desde febrero de 2014, como parte de su campaña para reunir a toda la cadena alimentaria y abordar el problema.

El informe, que brinda una explicación completa de los resultados y antecedentes, ha desvelado que entre 2014 y 2015 el porcentaje de pollos que dieron positivo con un nivel más alto de contaminación en *Campylobacter* (más de 1,000 cfu / g) bajó al 19,7% y, durante el segundo año, de 2015 a 2016, se redujo al 11,4%.

Recientemente, la FSA ha publicado los resultados finales de la tercera encuesta anual de 2016 a 2017 en que se muestra que los niveles de *Campylobacter* continúan cayendo, estando muy por debajo del objetivo. En consecuencia, la cifra para la prevalencia de *Campylobacter* de alto nivel entre los nueve supermercados principales -basada en la

cuota de mercado- fue del 6,5% en este último año.

Asimismo y, teniendo presente éstos tres años enteros de investigaciones, ha habido una disminución significativa en el porcentaje general de pollos positivos con *Campylobacter*, bajando del 73,2% en 2014/15

En tres años enteros de investigaciones ha habido una disminución significativa en el porcentaje general de pollos positivos con Campylobacter

al 54% en 2016/17.

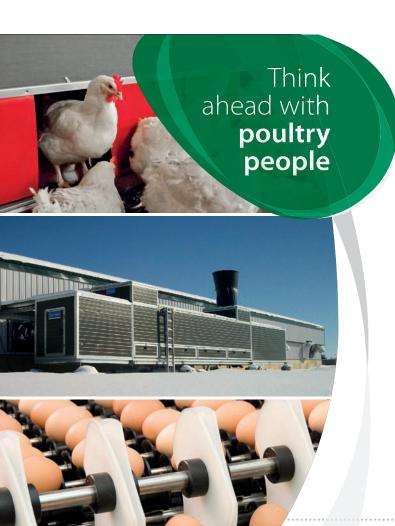
La presidenta de la Food Standards Agency, Heather Hancock, ha afirmado que "los resultados de todo el año de nuestra tercera encuesta anual muestran el progreso significativo que la industria ha logrado en la reducción de los niveles de *Campylobacter* en el pollo, en comparación con su punto de partida. En este contexto, desde los inicios la FSA ha centrado más sus esfuerzos en los grandes distribuidores, pero a partir de ahora, después de haber

conseguido estos avances con el *Campylobacter*, asegura que "éstos tienen que asumir la responsabilidad de publicar sus propios resultados, de acuerdo con un protocolo que hemos acordado que nos llevarán hacia una mayor transparencia". Así, Hancock detalla que "seguiremos de cerca el trabajo de los grandes supermercados, pero nos centraremos más en los comercios a por menor, donde todavía no hemos visto el mismo nivel de mejora y donde se necesitan hacer más progresos".

El cuarto año de trabajo empezó el pasado mes de agosto con el enfoque puesto en tiendas independientes que trabajan con un stock más reducido, como son carnicerías y puestos de mercado.

Para ver los resultados de forma extendida, puede consultarse el informe completo publicado en octubre de 2017 aquí: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/campyretailsurveyjul2017.pdf.•

AÑO	PERIODO	% de pollos que dieron positivo en el nivel más alto de contaminación (más de 1000 - ufc / g) - objetivo 10%	% de pollos con presencia positiva de Campylobacter
-	2008 año base	27,0	-
1	Febrero 2014 - Marzo 2015	19,7	73,2
2	Julio 2015 - Marzo 2016	11,4	61,3
3	Agosto 2016 - Julio 2017	6,5	54,0



Vencomatic Group es un proveedor global del sector avícola que ofrece soluciones innovadoras y sostenibles para el alojamiento de aves y para el transporte y manipulación de huevos. Nuestra experiencia nos permite convertirnos en un socio de confianza para el avicultor a través de tres marcas especializadas:

- Vencomatic
 Especialistas en equipamiento de naves
- Agro Supply
 Especialistas en control ambiental
- Prinzen
 Especialistas en manipulación de huevos

Si busca soluciones para su negocio, cuente con nosotros: Telf. 977 331 908, info@vencomatic.es.

Para más información visite: www.vencomaticgroup.com

