

El cerdo, posible responsable del 20% de los casos humanos de salmonella en la UE

Fuente: AGROCOPE

www.agrocope.com

Fecha: 20 de abril de 2010

Autor: Belén Jiménez

Así lo refleja la AESA, que evaluó una serie de medidas para reducir el número de casos como, por ejemplo, la garantía de que los cerdos en las explotaciones estén libres de esta enfermedad o una adecuada limpieza y desinfección de las granjas.

La carne de cerdo podría ser la responsable de entre un 10 y un 20 por ciento de los casos humanos de salmonella en la Unión Europea, según la Autoridad Europea la Seguridad Alimentaria (AESA). Un porcentaje que varía dependiendo del país.

Con el **objetivo de reducir los casos afectados por esta enfermedad**, un grupo de biólogos del organismo llevará a cabo una serie de medidas. Entre ellas hay que destacar la garantía en los cerdos de cría de las **explotaciones libres de salmonella**, limpieza y desinfección de las granjas, evitar contaminaciones en la matanza, etcétera.

Según el grupo, estas medidas podrán variar dependiendo de la situación de cada estado miembro y señala que una reducción en el número de bacterias se traduciría en una disminución **del 60-80 por ciento de los casos humanos de salmonella**.

Además de los productores, la AESA añade otras medidas como **vigilar la temperatura en el transporte y también cómo conserva la carne el consumidor en el hogar**.