



# **Punt de vista de la indústria càrnia: Problemàtica i afectació en el comerç de carn i productes derivats.**

**X Congrés internacional de porcí EUROPORC**

**La Salmonel·la, un problema a resoldre**

**Jornada Tècnica**

**VIC, dijous 14 d'abril de 2011**

*Jaume Planella  
R&D, Innovation, Engineering and Sustainability  
Departament.  
© 2011 Noel Alimentaria, S.A.U.*



## índex

- 1.- La salmonel·la: exemple proper.
- 2.- L'escenari internacional.
- 3.- La salmonel·la: el gran enemic de la carn fresca.
- 4.- Escorxador: Gestió del risc de salmonel·la.

# 1.- La salmonel·la: exemple proper



# 1.- La salmonel·la: exemple proper



## Los intoxicados por el pollo con salmonela ya suman más de 1.700 en toda España

### SALUD

■ El PP acusa al Gobierno de no haber hecho nada y pide que la ministra Salgado "comparezca en 24 horas o ceda el cargo"

BARCELONA. (Redacción y agencias.) - La intoxicación por la salmonela que contaminó pollo asado y envasado de las marcas Sada y Pimpollo ya suma más de 1.700 afectados en toda España, 41 de los cuales seguían hospitalizados, según datos facilitados por las comunidades autónomas al Ministerio de Sanidad. Este subrayó que sólo dos personas han iniciado síntomas de salmonelosis en los últimos tres días; en concreto, el miércoles.

Estos datos hacen ser optimistas a las autoridades sanitarias sobre la remisión del brote, que causó la

muerte de un hombre valenciano. Aun así, Sanidad insistió en su llamamiento de que se devuelva el pollo precocinado de las citadas marcas que aún no se haya consumido, pues podría estar infectado.

Entre las autonomías con más afectados destacan la Comunidad Valenciana con 320; Andalucía, con 271; Murcia, con 235 y Catalunya, con 173, después de que ayer se confirmaran 29 casos más de gastroenteritis por comer este pollo, todos ellos de días pasados, según la Conselleria de Salut. Los afectados en Catalunya son personas de 54 familias. Dos personas continuaban ayer hospitalizadas.

El PP reiteró ayer sus críticas al Gobierno. La secretaria de política social y ex ministra Ana Pastor pidió a la actual titular de Sanidad, Elena Salgado, que "comparezca en 24 horas o debería ceder el cargo a otra persona". Pastor subrayó que la intoxicación es una situación "de riesgo de salud pública" y que "el Gobierno no ha hecho absolutamen-



Sonia, que vive en Murcia, muestra un pollo de los que deben retirarse

te nada". También el PP de Castilla-La Mancha culpó de la intoxicación a una "cadena de errores en el control alimentario" de la junta. La crítica del PP obedece a que la última inspección de la junta en la empresa Sada en Lominchar (Toledo),

se hizo el 26 de julio, cuatro días después de que ya hubiera personas con gastroenteritis (aunque no había trascendido) pero no se detectó foco alguno de salmonela.

El presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios y experto en sanidad animal, Juan José Badiola, instó a que se lleve a cabo "una investigación a fondo" para evitar "un impacto de desconfianza" en el consumidor. "Es preocupante que la gente piense que no hay controles", dijo, y aseguró que si los hay y que los que hacen las mismas empresas suelen funcionar, porque han mejorado mucho las medidas en los últimos años.

*Varias industrias de pollo precocinado dicen que esta semana ya han vendido menos, pero esperan que el efecto no dure mucho*

Los fabricantes de pollo precocinado reconocieron que prevén un descenso de ventas, aunque esperan que sea momentáneo y no dure más de un par de semanas. Algunas empresas ya señalaron que estos días ya han caído sus ventas.

El gerente de la planta toledana de Sada, Miguel Pardo, adelantó ayer en una reunión con los sindicatos que sustituirá las instalaciones y los conductos de la fábrica donde se ha hallado salmonela (los conductos que dosifican la salsa al pollo asado, antes de envasarlo) antes de reanudar su producción. Esta está parada desde el día 28.●

## Muere en Valencia un anciano que comió pollo asado contaminado por salmonelosis

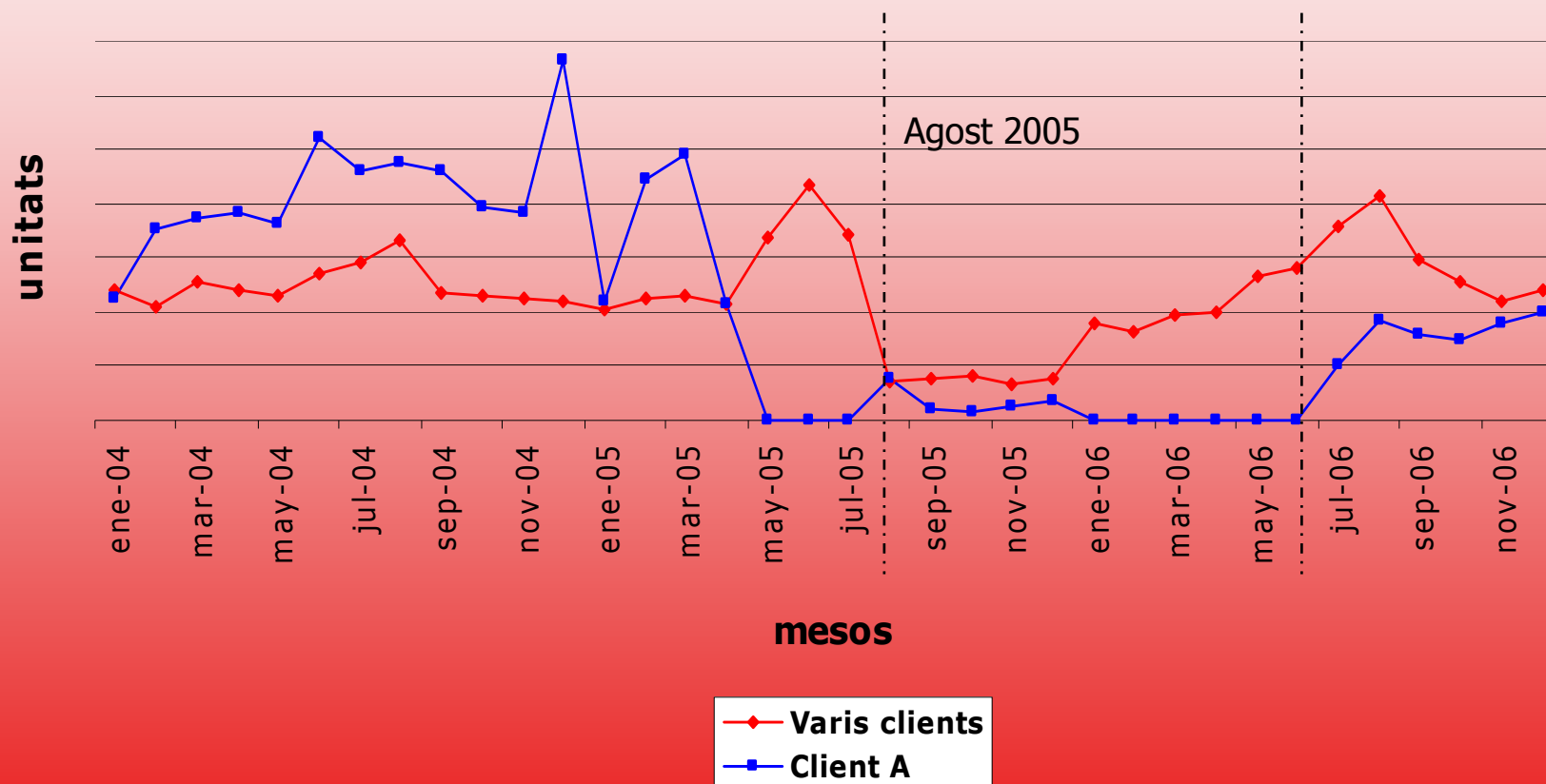
### SALUD

■ La cifra de afectados por la ingestión de pollo precocinado fabricado por la empresa Sada supera ya las 700 personas en trece comunidades

# 1.- La salmonel·la: exemple proper



## Efecte de la crisi en les vendes



## 1.- La salmonel·la: exemple proper

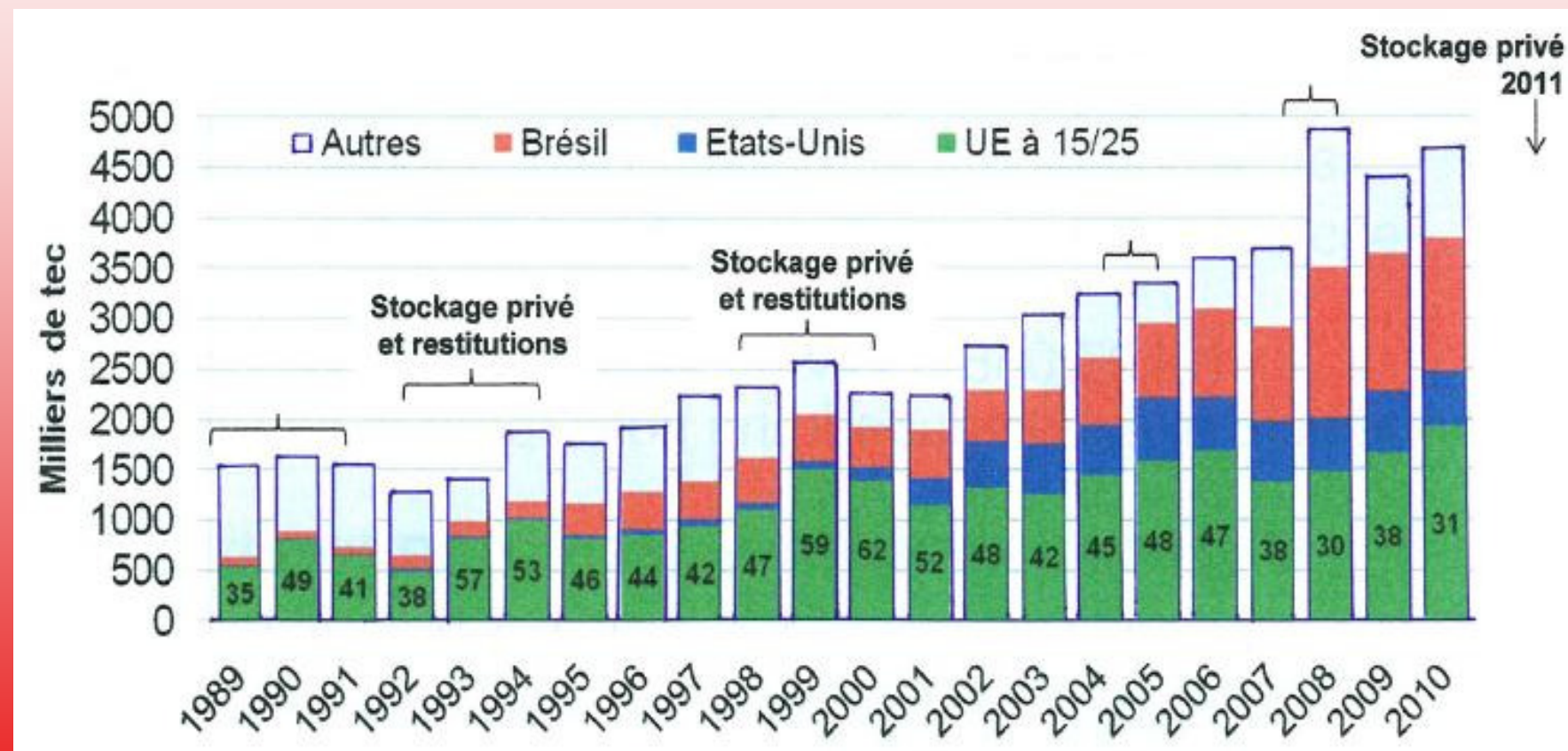


Una crisi alimentària de salmonel·la afecta a tota la cadena de valor, des del productor primari fins al supermercat que comercialitza el producte.

## 2.- L'escenari internacional



### Participació de les exportacions europees (UE 15/25) en comparació amb les exportacions mundials



## 2.- L'escenari internacional



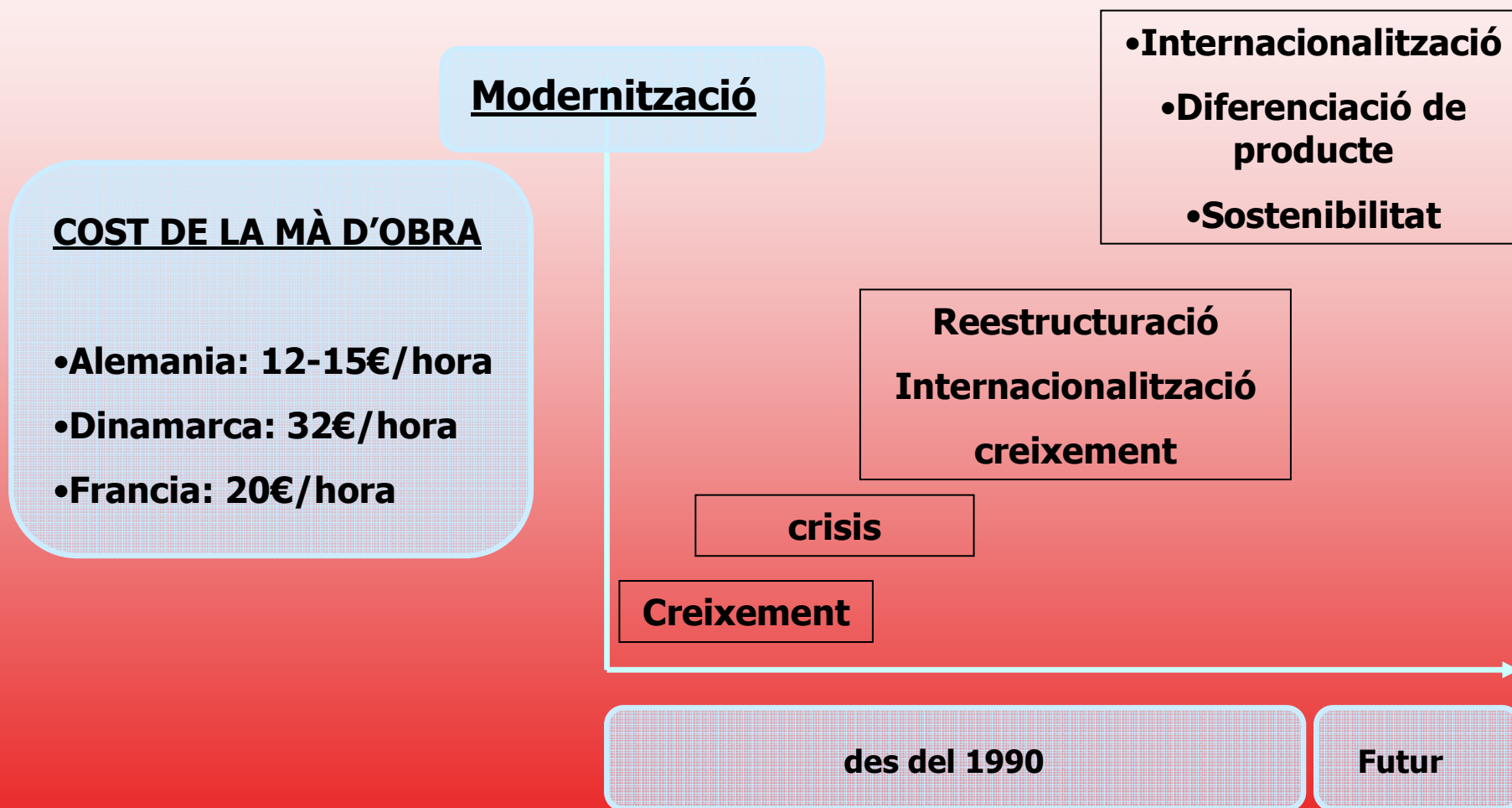
### Classificació dels deu millors en la producció de carn de porc

1990			2008		
	Production	Share		Production	Share
	(1,000 t)	(%)		(1,000 t)	(%)
China	24,016	34.4	China	47,208	45.7
USA	6,964	10.0	USA	10,462	10.1
USSR	6,654	9.5	Germany	5,111	5.0
Germany	4,457	6.4	Spain	3,484	3.4
Poland	1,855	2.7	Brazil	3,015	2.9
Spain	1,789	2.6	Vietnam	2,553	2.5
France	1,727	2.5	Russia	2,042	2.0
The Netherlands	1,661	2.4	France	2,029	2.0
Japan	1,555	2.2	Canada	1,941	1.9
Italy	1,333	1.9	Poland	1,797	1.7
Top 10 countries	52,011	74.4	Top 10 countries	79,642	77.2
Welt	69,867	100	Welt	103,190	100

## 2.- L'escenari internacional



### Eixos estratègics per millorar la competitivitat



## 2.- L'escenari internacional



### Competitivitat

- Els 27 de la EU han perdut les quotes de mercat en la producció de carn de porc a tot el món.
- Els majors competidors com Canadà i Brasil són més competitius en cost.
- Augmenten els costos d'alimentació amenaçant la competitivitat de la producció de carn de porc a Europa.

**NECESSITAT DE MILLORAR LA COMPETITIVAT EN COST**

**NECESSITAT PER ESCAPAR DE LA COMPETICIÓ EN COST:**

**SALMONEL·LA**

### 3.- La salmonel·la: el gran enemic de la carn fresca



## Reglament de criteris microbiològics 2073/2005

### Modificació 1441/2007



**10 GR**

Absència



**25 GR**

Absència

### 3.- La salmonel·la: el gran enemic de la carn fresca



## REGLAMENT DE CRITERIS MICROBIOLÒGICS 2073/2005

### **SALMONEL·LA**

Absència/presència

relacionat amb la presència en els animals

Principal preocupació a la carn fresca

Els factors de control no apliquen a la carn fresca:  $T^a$ , pH, activitat d'aigua ( $A_w$ ), aditius

### **listeria**

Presència inferior a 100 ufc /25g

Relacionat a factors ambientals

preocupació en productes elaborats

Resistent a pH,  $T^a$ ,....

#### 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la



L'ESCORXADOR ÉS  
UNA ACTIVITAT  
POTENCIALMENT  
**MULTIPLICADORA**

#### 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la

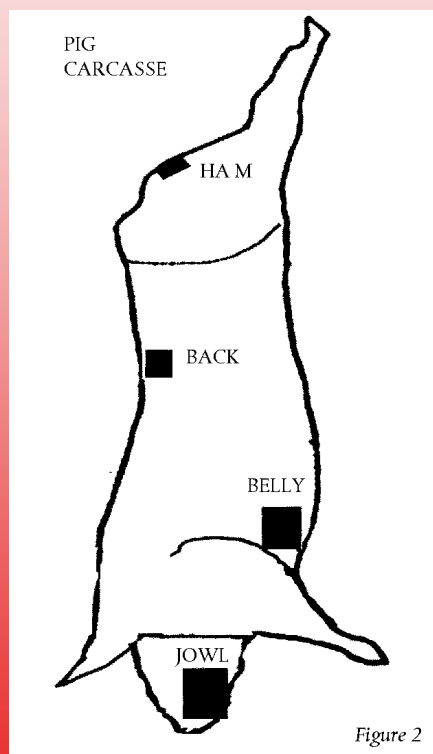


## 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la



### Reglament de criteris microbiològics 2073/2005

Decisió 2001/471/CE



Es barregen les mostres de les localitzacions introduint el contingut (esponja + tampó ) de tres bosses en la quarta bossa. 400 cm<sup>2</sup>.

El mostreig es fa abans de la cambra d'oreig

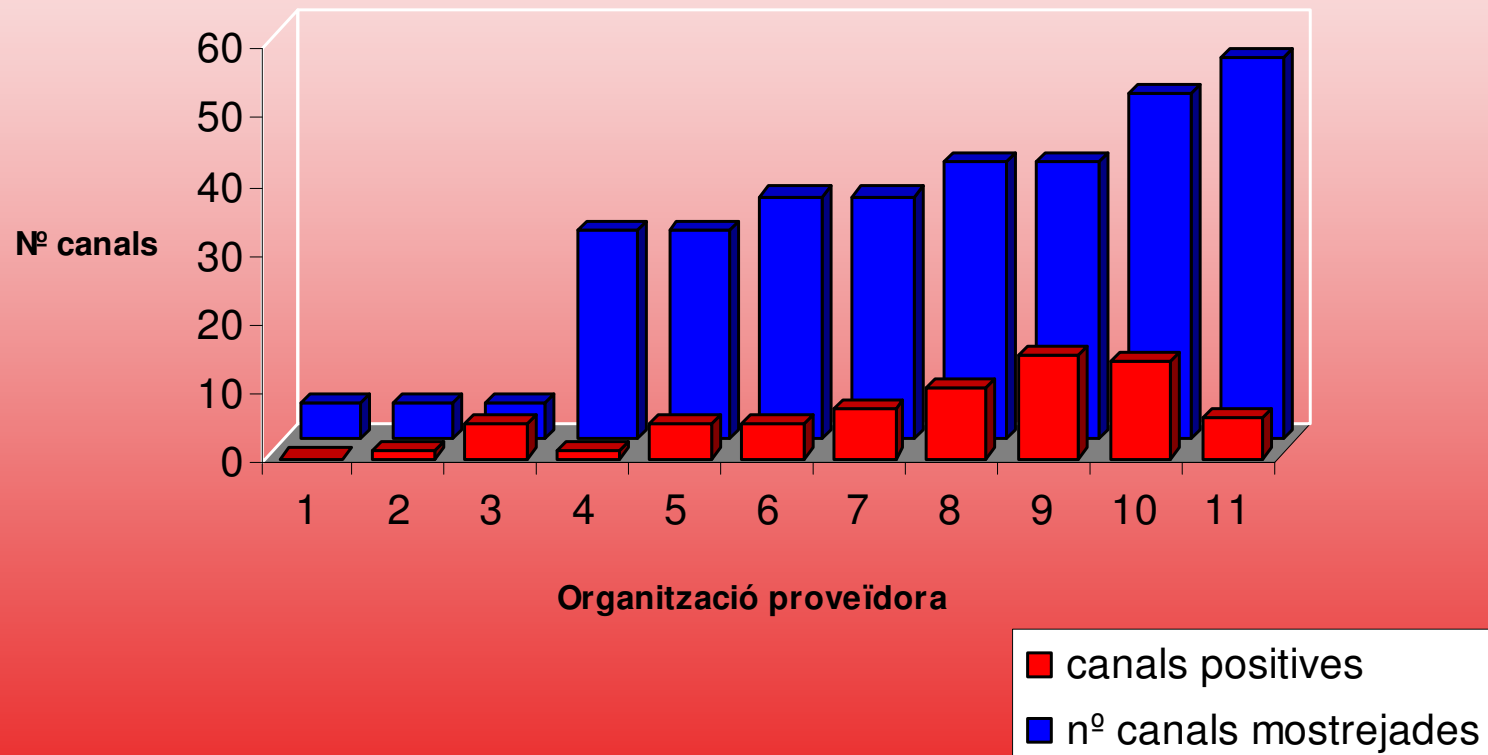
Mètode immunofluorescència.

Resultats en 24h.

#### 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la



### Factor proveïdor: Prevalença en canals

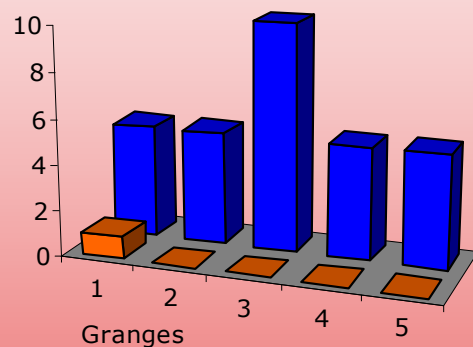


## 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la



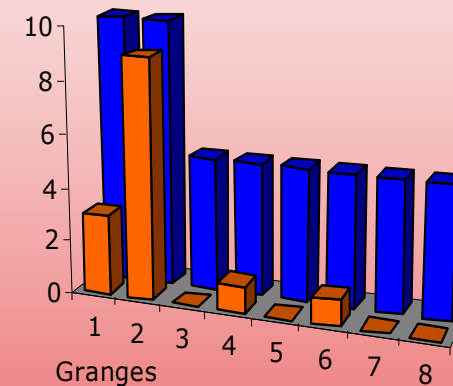
### Factor granja: Prevalença en canals

PROVEÏDOR 4



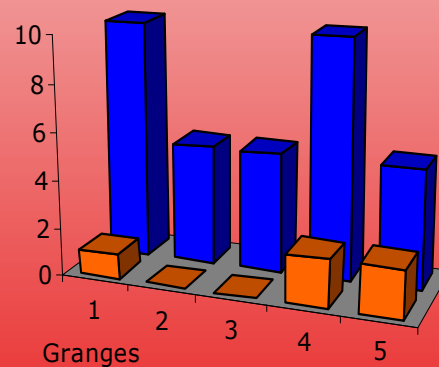
canals positives ■ nº canals mostrejades

PROVEÏDOR 10



canals positives ■ nº canals mostrejades

PROVEÏDOR 6



canals positives ■ nº canals mostrejades

#### 4.- Escorxador: Gestió del risc de la salmonel·la



### **Conclusions: estratègies de futur**

- 1.-Classificació del risc per granja/proveïdor: selecció**
- 2.-Matança segons gradient de risc**
- 3.-Revisió d'higiene i bones pràctiques de cada operació en l'escorxador**
- 4.-Avaluar la introducció de mètodes de descontaminació de les canals.**



# GRÀNCIES PER LA SEVA ATENCIÓ

**Punt de vista de la indústria càrnia:**

**Problemàtica i afectació en el comerç de carn i productes derivats.**

*R&D, Innovation, Engineering and Sustainability  
Departament.*

*© 2011 Noel Alimentaria, S.A.U.*