



## Sanidad controla 53 empresas y más de 1.100 restaurantes para prevenir la salmonella

Desarrolla además una campaña de divulgación de consejos prácticos

Sólo ha habido cinco brotes de intoxicación alimentaria en cuatro años

SORIA. Prevenir los brotes de intoxicación alimentaria y, especialmente, los producidos por la bacteria de la salmonella. Bajo esta premisa, el director de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León, Jorge Llorente, presentó ayer la campaña de divulgación de consejos prácticos puesta en marcha por la Consejería de Sanidad para evitar la salmonella y por la que se han distribuido 5.800 folletos y 150 carteles en la provincia. Una campaña que, además, ha sido complementada con acciones paralelas de control e inspección en 53 empresas y más de un millar establecimientos de servicios de la

provincia donde se manipula con alimentos susceptibles de propagar la salmonella. Esta actividad se ha desarrollado a lo largo del año y pretende, según destacó Llorente, "mantener un elevado nivel de seguridad en los alimentos", lo que ha propiciado que desde 2006 tan sólo se han presentado cinco brotes de intoxicación alimentaria en la provincia, ninguno de ellos en lo que va de año.

### En Soria, casuística muy baja

"La casuística de brotes de la provincia es muy baja. Pero el riesgo cero no existe y por eso es fundamental que los ciudadanos sepan que hay una importante labor pre-

ventiva", incidió ayer el director general para justificar las campañas informativas y de control puestas en marcha desde la Consejería.

### 25% de intoxicaciones, en el hogar

"No se puede olvidar que el 25% de los brotes de intoxicación alimentaria tiene su origen en su incorrecta preparación y conservación en los propios hogares", destacó Llorente. En base a ello defendió las medidas recogidas en el tríptico informativo y que incluyen hábitos de compra (como mantener la cadena de frío o la adquisición en establecimientos con control); el cuidado en el almacenamiento de los alimentos (refri-

geración, entre otras cuestiones); cuidado personal (lavado de manos y de los recipientes de envasado); preparado en cocina (cuajar la tortilla, por ejemplo); y, por último, consejos de conservación de los alimentos no consumidos (no guardar más de 24 horas la comida ya preparada).

En cuanto a la campaña de control que complementa la divulgativa (con los consejos anteriormente mencionados), Llorente destacó las cuatro herramientas en marcha: inspecciones en industrias de mayor riesgo (53 en Soria entre las que se incluyen mataderos, salas de despiece, empresas de producción de huevos y de tratamiento de pescados...); control en establecimientos de riesgo como bares, restaurantes y comedores colectivos (ya se han realizado más de 3.000 visitas de control); sistema de alertas de control (en Soria sólo ha saltado una alerta en lo que va de año); y, por último, toma de muestras en alimentos de riesgos.

"El año pasado en el control en establecimientos se detectó un 20% de deficiencias en condiciones higiénicas, un 12% de las deficiencias eran en procesos de manipulación y un 11% en higiene personal", concluyó Llorente.

N.Z.

### FOLLETOS DISTRIBUIDOS

5.800

Es el número de folletos distribuidos en Soria dentro de la campaña de divulgación de consejos prácticos para evitar la salmonella.

### CARTELES DISTRIBUIDOS

150

carteles se colocaron en la provincia al amparo de la campaña puesta en marcha por la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria.

### INDUSTRIAS CONTROLADAS

53

empresas de Soria han sido controladas en la campaña de prevención de salmonella. Se trata de mataderos, salas de despiece, ovo-productoras...

### VISITAS ESTABLECIMIENTOS

3.205

En 2009 los inspectores asumieron en la provincia 3.205 visitas en establecimientos de servicios para prevenir la salmonella.

### BROTOS EN SORIA

5

En los últimos cuatro años tan sólo ha habido cinco brotes de intoxicación alimentaria en Soria. Tres fueron en 2006 y dos en 2008.

### BROTOS EN LA REGIÓN EN 2010

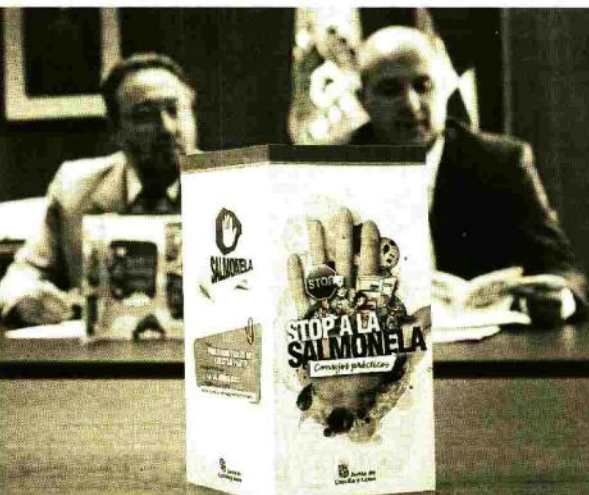
12

En lo que va de año, se han detectado 12 brotes en la región. El año pasado fueron 29, en 2008, 46; en 2007 fueron 48 y en 2006, 63.

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

2.095

La Junta ha hecho un estudio sobre seguridad alimentaria y ha analizado 364 industrias, 1.722 establecimientos y nueve mataderos.



MARIANO CASTEJÓN

### CONTROLES SEGURIDAD ALIMENT.

7.470

En esa campaña de seguridad alimentaria se han realizado en Soria 7.470 controles oficiales y 2.499 determinaciones analíticas de alimentos.

### ALERTA SEGURIDAD ALIMENT.

5

Dentro de esa campaña han saltado en Soria cinco alertas alimentarias, ningún brote de intoxicación alimentaria. Se han abierto 26 expedientes.

### ESTABLECIMIENTOS

1.138

La labor inspectora para prevenir la salmonella se llevó a cabo el año pasado en 1.138 establecimientos de Soria. En la región fueron 24.420.

### CONTROLES OFICIALES

9.444

Y los inspectores de Sanidad llevaron a cabo 9.444 controles oficiales contra la salmonella. En la región fueron 141.650.

### SEGURIDAD MEJORADA

71,8%

El 71,8% de los sorianos manifiesta que la seguridad alimentaria ha mejorado en los últimos cinco años. El 76,8% valora bien las actuaciones de la Junta.