

# Las publicaciones sobre el peligro por salmonelosis aviares son exageradas

Kenneth May

(*Feedstuffs*, 59: 24, 15. 1987)

Recientemente los medios de comunicación han sugestionado al público consumidor del grave riesgo de contaminación de los productos avícolas por las salmonelas y otros microorganismos, haciendo pensar que el consumo de los mismos presenta riesgos de enfermedad.

Las salmonelas son bacterias halladas de forma general en la naturaleza y que a veces son ciertamente capaces de ocasionar trastornos intestinales conocidos con el nombre de salmonelosis. Hay más de 2.000 variedades o tipos de salmonelas en la naturaleza, pudiendo hallarse en el polvo y la suciedad y propagarse mediante insectos, roedores, reptiles o mamíferos, pudiendo ser por supuesto transmitidas por los productos lácteos, carnes, pescados, verduras y huevos. El papel transmisor de las infecciones a través de los alimentos es cierto, pero debe concurrir un mal manejo que facilite el tránsito de las salmonelas u otros gérmenes patógenos a un nivel capaz de causar infección.

Contrariamente a lo que viene afirmándose, el Centro de Control de Enfermedades de los Estados Unidos señaló que la carne de pollo no es ni con mucho la mayor fuente de salmonelosis ni es la causa del aumento de la casuística de esta infección, señalando que el pollo es menos veces la causa de salmonelosis que la carne de vacuno, los productos lacto-derivados o incluso las verduras u otros productos alimenticios, por lo que no es cierto que la incidencia de salmonelosis aviar haya aumentado en los últimos años.

El Centro de Control de Enfermedades, revisando la incidencia de infecciones por

salmonelosis entre 1965 y 1975, señaló como originaria de la carne de pollo sólo en el 6% de los casos, mientras que eran atribuidas a carne de vacuno el 1,3% de infecciones y un 4% a lacto-derivados.

Durante el quinquenio 1978-1982 las salmonelosis atribuidas a los pollos resultaron ser el 4%, en tanto que al vacuno fueron un 10% y a los productos lácteos un 6%, siendo el resto atribuidas a otros alimentos, incluyendo ensaladas, pescado, cerdo, etc.

Téngase en cuenta que el consumo de pollo es muy popular y el aparente "aumento" de salmonelosis debería considerarse en este contexto, no en vano el consumo de pollo en los últimos 20 años ha crecido un 65% en los Estados Unidos.

La incidencia de las salmonelas en los pollos no puede compararse con la que pueda aparecer para otros productos, pues los métodos de muestreo para las carnes rojas consisten en tantear una pequeña área de la canal, mientras que aquéllos son muestreados a fondo para detectar uno o dos gérmenes en poco más de 1,5 Kg. de carne. De hecho, hay poca información con rigor científico que demuestre que la inmensa mayoría de pollos no presentan salmonelas o acaso muy pocas, así pues los niveles de contaminación elevados sólo pueden corresponder a aves enfermas o mal manipuladas.

Un Symposium Internacional sobre Salmonelas celebrado en 1984, señaló que muchas materias primas de origen animal están frecuentemente contaminadas de salmonelas y otros gérmenes potencialmente patógenos y que esta situación no es de preveer cambie



# Años al servicio de la avicultura mundial 1967-1987

Agradecemos la confianza de los avicultores  
que hacen posible nuestro éxito día a día

**INDUSTRIAL GANADERA NAVARRA, S. A.**

Teléfono 33 08 12 - Apartado 1.217 - Telex 37786 IGKNK-E - HUARTE - PAMPLONA

# Convocatoria del **CURSO OFICIAL DE AVICULTURA 1988**

**DEL 8 DE FEBRERO AL 10 DE JUNIO**

## **MATERIAS DE ESTUDIO**

ANATOMIA, FISIOLOGIA Y EMBRIOLOGIA  
MEJORA GENETICA  
ALIMENTACION  
CONSTRUCCIONES Y MATERIAL  
PRODUCCION DE CARNE DE POLLO  
INDUSTRIA HUEVERA  
REPRODUCCION E INCUBACION  
PATOLOGIA E HIGIENE

### ***El Curso incluye:***

- **El III Seminario sobre producción de carnes de aves diferentes del broiler (pavos, patos, ocas, pintadas, perdices, codornices, faisanes y capones) a celebrar del 18 al 27 de abril.**
- **Un amplio programa de prácticas abarcando más de 50 tipos de operaciones en las instalaciones de la Escuela.**
- **Un variado programa de visitas a instalaciones e industrias avícolas.**
- **Desarrollo en equipo de trabajos experimentales bajo supervisión del profesorado de la Escuela.**

Examen Final y libramiento del Título de  
AVICULTOR DIPLOMADO

por el Tribunal designado por la Dirección General de la Producción e Industrias Agroalimentarias. Generalitat de Catalunya.

**Solicite mayor información o reserve su matrícula a**

**REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE AVICULTURA**

Plana del Paraíso, 14. Tel (93) 792 11 37  
08350 ARENYS DE MAR (Barcelona)

en el futuro. Un grupo de expertos de la FAO, Sanidad Animal y la OMS, señaló que no es posible producir u obtener materias primas para alimentos de aves o cerdos exentas de gérmenes patógenos o parásitos como las salmonelas, campylobacter, taxoplasmas, trichinellas, etc. pese a los esfuerzos de las industrias transformadoras para obtener productos de calidad.

La industria del broiler en su mayoría ha establecido programas para mejorar la calidad microbiológica del producto tratando de controlar los residuos incluso antes de que la Administración se ocupara de este tema.

Pese a todo, se deberían efectuar esfuerzos conjuntos de toda la cadena de distribución

pues las salmonelosis presuntamente originadas por la carne de pollo resultaron causadas por otras circunstancias, entre las que citaríamos una mala cocción -el 53%, una mala conservación -el 47%, la falta de higiene del personal -el 21%, los equipos contaminados -el 18%- y el suministro por parte de proveedores poco fiables -el 18%.

La cocción a que se somete la carne de pollo destruye las salmonelosis, razón complementaria por la cual no resulta habitualmente la fuente de infección; en otras palabras, la adecuada higiene y manejo de los productos derivados del pollo prácticamente elimina el riesgo de salmonelosis.

---

## Los investigadores estudian los sistemas de control de las salmonelas

(*Feedstuffs*, 59, 11, 5. 1987)

Los investigadores del Centro R.B. Russell, de Athens, Georgia, Estados Unidos, están estudiando la forma de minimizar las contaminaciones por salmonelas en los gallineros.

El Dr. Stan Bailey, del citado Centro, en la reunión del año 1987 de la Sociedad Americana de Microbiólogos, presentó un trabajo preliminar para controlar las fuentes de contaminación de salmonelas entre las aves.

Uno de los primeros pasos consistirá en la estricta limpieza y desinfección de los gallineros. Los científicos conocen las dificultades de la operación de saneamiento dado que los gérmenes son huéspedes habituales del intestino de las aves, sin que ocasionen ningún efecto nocivo.

Los estudios de los programas han comprendido un análisis detallado de todos los procesos de faenado de las aves en los ma-

taderos hasta el momento del embalado y expedición de las canales. Analizando las operaciones se ha visto cómo éstas contactan entre sí entre 50 y 60 veces y esto puede influir en la contaminación de unas canales a otras.

La eliminación de las salmonelas ambientales y contaminantes es por supuesto problemática y deben realizarse muchos trabajos hasta llegar a resultados concluyentes.

Los primeros exámenes han señalado que, al margen de las salmonelas, en las canales pueden identificarse otros gérmenes banales y potencialmente patógenos, como es la *Listeria monocitogenes*.

Evidentemente, la industria avícola debe efectuar estudios para asegurar que sus productos sean absolutamente inocuos.