



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

Dirección General de Salud Pública  
CONSEJERÍA DE SANIDAD

## **INFORME RAZONADO JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO DE SERVICIO DE ANÁLISIS PARA LA OBTENCIÓN DEL ESTADO DE SITUACIÓN RESPECTO A DIFERENTES AGENTES ZONÓTICOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL COMERCIALIZADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID**

De conformidad con lo que establece el artículo 28 de la *Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público*, se exponen a continuación las necesidades que se tratan de satisfacer, así como las características de las prestaciones objeto del contrato de referencia:

El *Decreto 307/2019, de 26 de noviembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad*, asigna a la Dirección General de Salud Pública en el artículo 11, entre otras, las siguientes competencias: “*La promoción de la seguridad alimentaria, así como la vigilancia y la evaluación de riesgos relativos a las zoonosis alimentarias, las resistencias antimicrobianas y de la presencia de contaminantes y residuos químicos en los alimentos*”.

Por otro lado, la *Orden 880/2020, de 24 de julio, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen criterios de actuación y el Plan Integral de Inspección de Sanidad de la Comunidad de Madrid para el periodo 2020-2022*, recoge que corresponde a la Dirección General de Salud Pública, entre otros criterios: “*Evaluar el riesgo vinculado a los peligros biológicos, químicos y de composición presentes en los alimentos producidos y comercializados en la Comunidad de Madrid*”. A su vez, en esta Orden se menciona, entre los Programas de Inspección de la Dirección General de Salud Pública, el Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos, que incluye entre sus objetivos, la vigilancia de los agentes zoonóticos en alimentos, así como la vigilancia de las resistencias antimicrobianas de estos agentes zoonóticos alimentarios.

La Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental es el órgano administrativo competente en la vigilancia de las zoonosis de origen alimentario y de sus resistencias antimicrobianas.

Un pilar relevante de la seguridad alimentaria es la vigilancia de los agentes que, a través de los alimentos de origen animal, pueden provocar enfermedades en los consumidores (agentes zoonóticos). Con la identificación de su origen y su evolución a lo largo de la cadena alimentaria, se pueden adoptar medidas preventivas en orden a reducir su aparición.

También resulta preocupante el uso de sustancias antimicrobianas en la producción de alimentos, ya que puede constituir un factor potencialmente importante de riesgo de selección y propagación a los seres humanos de microorganismos resistentes y de determinantes de antibiorresistencias a través del consumo de alimentos, principalmente de origen animal. En consecuencia, los microorganismos resistentes a los antimicrobianos susceptibles de ser transmitidos por los alimentos, constituyen un

posible peligro microbiológico y, por tanto, un riesgo para la salud pública que requiere ser vigilado.

Con el objetivo principal de efectuar el seguimiento secuencial de los agentes con mayor incidencia en la salud de los consumidores, el *Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos*, establece estrategias que engloban los dos aspectos: el seguimiento de la evolución de los agentes patógenos, y la evolución de su resistencia antimicrobiana a lo largo de la cadena alimentaria.

A su vez, la libre circulación de alimentos conlleva la posible exposición de la población a un mayor peligro, debido tanto a los alimentos contaminados como a la evolución de dicha contaminación a lo largo de la cadena de comercialización, resultando imprescindible identificar las situaciones para poder propiciar medidas orientadas a la supresión de dichos peligros o a su reducción a niveles aceptables.

Con dicho fin, dentro de los controles llevados a cabo por las administraciones sanitarias, y de acuerdo con lo establecido en los artículos 4 y 7 del Real Decreto mencionado, se debe recoger la información necesaria para evaluar las fuentes y tendencias de los diferentes agentes zoonóticos, en particular los identificados en su Anexo I, y para vigilar la resistencia a los antimicrobianos, teniendo en cuenta los requisitos establecidos en su Anexo II con el fin de obtener datos comparables.

Esta información contribuye a identificar y caracterizar peligros (agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas) a los que se expone la población de la Comunidad de Madrid por el consumo de alimentos. Sumando la información aportada por el resto de las administraciones competentes, se confeccionan dos informes a escala nacional, que se incorporan a los dos informes anuales de la Unión Europea (UE), elaborados conjuntamente por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y por el Centro Europeo para el Control y la Prevención de Enfermedades (ECDC):

- The European Union One Health Zoonoses Report
- The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food

Dentro de las zoonosis y agentes patógenos que, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo I del Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, deben ser objeto de vigilancia, se encuentran las siguientes:

1. Campilobacteriosis y sus agentes causales.
2. Salmonelosis y sus agentes causales.
3. Escherichia coli verotoxigénica
4. Otras zoonosis y agentes zoonóticos.

El informe The European Union One Health 2019 Zoonoses Report<sup>1</sup> que ofrece una visión general de las infecciones zoonóticas compartidas por el hombre y los animales así como de los brotes de enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados, señala lo siguiente:

- Durante el año 2019, la zoonosis notificada con más frecuencia en Europa fue la campilobacteriosis, como lo ha sido desde el año 2005. El número de casos confirmados alcanzó los 220.682, con una tasa de 59,7 por 100.000 habitantes, lo que significa un descenso respecto a 2018, en que fue de 64,1 por 100.000 habitantes. La tendencia de campilobacteriosis en humanos se mantiene estable desde 2015 a 2019.

En 2019 *Campylobacter* fue el tercer agente causal de brotes de origen alimentario comunicados a EFSA, con 319 brotes, que implicaron 1254 casos de enfermedad, 125 hospitalizaciones y ninguna muerte. Las fuentes más comunes en los brotes con fuerte evidencia fueron la carne fresca de pollos de engorde y la leche, como en años anteriores.

Siete estados miembros informaron de resultados del control oficial de muestras de *Campylobacter* recogidas según el criterio de higiene del proceso establecido para los operadores alimentarios. De 3346 muestras de piel de cuello tomadas de canales de pollo refrigeradas, 1365 (41%) fueron positivas a *Campylobacter* y 506 (15%) excedieron el límite de 1000 ufc/g. Otros siete estados miembros informaron de datos basados en las muestras recogidas por los operadores. En este caso de 15.323 muestras de piel de cuello, 2038 (13%) fueron positivas y 1033 (7%) superaron el límite de 1000 ufc/g establecido.

- La salmonelosis fue, durante el año 2019, la segunda zoonosis más común en humanos en la Unión Europea, ya que se notificaron un total de 87.923 casos de esta zoonosis. La tasa de notificación fue de 20,0 casos por 100.000 habitantes, igual que en 2018. La tendencia de salmonelosis en humanos ha sido estable en los últimos cinco años, después de un largo periodo con una tendencia decreciente.

Se notificaron 926 brotes de salmonelosis de origen alimentario en 2019, que causaron 9.169 enfermos, 1.915 hospitalizaciones y 7 muertes. *Salmonella* fue el causante de 17,9% de todos los brotes de origen alimentario de 2019. La gran mayoría de los brotes (72,4%) fueron causados por *S. enteritidis*. Los alimentos más implicados en los brotes de *Salmonella* fueron huevos y ovoproductos, seguidos por productos de panadería, carne de cerdo y sus productos y “alimentos mezclados”.

En alimentos, el mayor número de muestras de control de acuerdo al Reglamento UE 2073/2005 positivas se dio en carne de aves, incluyendo carne fresca, carne

<sup>1</sup> EFSA (European Food Safety Authority) and ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control), 2020. The European Union One Health 2019 Zoonoses Report

picada, preparados de carne que tienen que cocinarse antes de ser consumidos y productos cárnicos que tienen que cocinarse antes de ser consumidos.

- En el año 2019 se notificaron 7.775 casos confirmados de infección por *Escherichia coli* verotoxigénico (también llamado *E.coli* productor de toxinas shiga, STEC) en la Unión Europea, con una tasa de 2,2 casos por 100.000 habitantes, similar a la de 2018. La tendencia es ascendente desde 2015 a 2019.

E coli STEC fue el tercer agente bacteriano más detectado en los brotes de origen alimentario de la Unión Europea, con 42 brotes, 273 casos, 50 hospitalizaciones y 1 muerte notificadas en 2019. Los alimentos implicados en los brotes fueron carne de bovino y sus productos, leche y agua de abastecimiento.

En cuanto a las muestras de alimentos, el 2,8% de las muestras tomadas presentaron STEC. En carne de diferentes especies fue donde se encontraron más muestras positivas (4,1%), seguido de leche y productos lácteos (2,1%), mientras que las frutas y verduras fueron la categoría con menos positivos (0,1%). De las 331 muestras oficiales de semillas germinadas, todas fueron negativas.

- Dentro del grupo de otras zoonosis y agentes zoonóticos a declarar en alimentos, la EFSA incluye los estafilococos<sup>2</sup>. *Staphylococcus aureus* es una bacteria común presente en la piel y en las mucosas del 20-30% de las personas sanas. Puede causar infecciones típicamente localizadas en piel y heridas, aunque en ocasiones provoca infecciones generalizadas más graves. Algunas cepas de esta bacteria han desarrollado resistencia virtualmente a todos los antibióticos beta-lactámicos disponibles, incluida la meticilina, por lo que se conocen como *Staphylococcus aureus* resistentes a la meticilina (SARM).

Las infecciones por *Staphylococcus aureus* resistentes a la meticilina (SARM) se han reconocido como un importante riesgo en los hospitales desde hace décadas. El SARM es resistente a los antibióticos más comúnmente utilizados y es particularmente peligroso para los enfermos con inmunidad reducida.

Una de las fuentes de contagio de este microorganismo son los animales de granja, generalmente cerdos y aves. Las personas adquieren la infección por contacto directo, especialmente si su trabajo está relacionado con el manejo de animales o sus productos. Habida cuenta de la importancia del SARM para la salud pública, del riesgo emergente en animales como fuente de infección para las personas y de la falta de datos comparables sobre su prevalencia, conviene realizar una vigilancia de

<sup>2</sup> European Food Safety Authority 2012. Technical specifications for the harmonized monitoring and reporting of antimicrobial resistance in MRSA in food producing animals and food.

la carne de pollo para identificar tendencias en la diseminación y evolución del SARM de origen zoonótico.

- En cuanto a las resistencias antimicrobianas, el Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, establece que los Estados miembros han de cerciorarse de que la vigilancia arroje datos comparables sobre la aparición de resistencia a los antibióticos de los agentes zoonóticos y, en la medida en que supongan una amenaza para la salud pública, de otros agentes. Los Estados miembros deben evaluar en su territorio las tendencias y las fuentes de la resistencia bacteriana y transmitir a la Comisión cada año un informe con los datos obtenidos.

En ese sentido, la Unión Europea ha establecido normas armonizadas para la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales, durante el período 2021-2027, mediante la Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2020<sup>3</sup>.

Por otro lado, la posibilidad de aislamiento y estudio de cepas de carácter zoonótico que por su acción patógena no determinada o por demanda social recomienda que, en caso necesario, la actividad deba llevarse a cabo en instalaciones tales que se maximice la protección de los ciudadanos y animales circundantes a las instalaciones actuantes, implica la necesidad de garantizar la disponibilidad de los servicios de un laboratorio de alta seguridad biológica (nivel 3).

En conclusión, se propone contratar un servicio de análisis para la obtención del estado de situación respecto a diferentes agentes zoonóticos en alimentos de origen animal comercializados en la Comunidad de Madrid.

Madrid, a fecha de firma  
EL JEFE DE ÁREA DE VIGILANCIA DE  
RIESGOS AMBIENTALES EN SALUD

Firmado digitalmente por: FUSTER LORAN FERNANDO  
Fecha: 2021.12.20 12:53

Fdo.: Fernando Fúster Lorán

<sup>3</sup> Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2020, relativa a la vigilancia y la notificación de la resistencia a los antimicrobianos de las bacterias zoonóticas y comensales y por la que se deroga la Decisión de Ejecución 2013/652/UE de la Comisión.