



Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

INFORME RAZONADO JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO 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, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, se ha elegido el procedimiento abierto, 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 195/2015, de 4 de agosto, 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 su artículo 13, entre otras, las siguientes competencias:

- La función técnica en el ámbito de la salud pública, en relación con el control de la higiene, la tecnología y la seguridad alimentaria, así como vigilancia de las zoonosis alimentarias, las resistencias antimicrobianas y de la presencia de contaminantes y residuos en los alimentos.
- El control de las empresas alimentarias en el ámbito de la seguridad de los productos alimenticios por ellas producidos, transformados y comercializados, con exclusión de los residuos, subproductos y desperdicios fruto de su actividad cuyo destino no sea la cadena alimentaria humana.

Dentro del alcance de la seguridad alimentaria, un pilar importante 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. La Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria es el órgano Administrativo competente para la vigilancia de las zoonosis de origen alimentario

A lo largo de los últimos años, se identifica a los alimentos como uno de los factores que contribuyen a la resistencia de los diferentes gérmenes a los tratamientos con antibióticos, siendo los alimentos procedentes de animales los directamente identificados por inferencia de



los métodos intensivos de la cría de los animales y, en particular, del control de patologías de las colectividades.

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 determinar y caracterizar peligros, a evaluar la exposición a zoonosis y agentes zoonóticos y a caracterizar los riesgos que entrañan a nivel autonómico. Sumando la información aportada por el resto de las administraciones competentes, se confecciona el informe de fuentes y tendencias a escala nacional y, a su vez, el Informe Sumario Comunitario de la Unión Europea (UE), el cual es elaborado conjuntamente por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y por el Centro Europeo para el Control y la Prevención de Enfermedades (ECDC).

Dentro de las zoonosis y agentes patógenos que, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo I del Real Decreto 1940/2004, 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 último informe anual publicado sobre la situación de las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de origen alimentario en el año 2016 en la Unión Europea (a), y 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 2016, la zoonosis notificada con más frecuencia En Europa fue la campilobacteriosis, como lo ha sido desde el año 2005. Según los datos del informe reciente de la EFSA, esta zoonosis representa casi el 70% de todos los casos notificados. El número de casos confirmados alcanzó los 246.307, con una tasa de 66,3 por 100.000 habitantes. Esto representa un aumento del 6,1% en comparación con 2015. Su gravedad, sin embargo, resultó baja, a pesar de que se consideró la tercera causa más común de mortalidad entre los patógenos analizados.

Los casos de campilobacteriosis se relacionaron sobre todo con la carne fresca de pollos de engorde y pavos y sus productos cárnicos; también con leche y productos lácteos. Los países con más brotes detectados fueron la República Checa, Eslovaquia, Suecia y el Reino Unido. Y es significativo el hecho de que la infección se adquirió, en la mayoría de los casos, en el ámbito doméstico, aunque la mitad tuvieron un origen desconocido. De entre las diferentes especies de *Campylobacter*, las más comunes fueron *C. jejuni*, *C. coli*, *C. lari* y *C. fetus*.

- La salmonelosis fue, durante el año 2016, la segunda zoonosis más común en humanos en la UE, ya que durante el año 2016 se notificaron un total de 94.530 casos de salmonelosis, una zoonosis que en los últimos años ha mostrado una tendencia decreciente. Sin embargo, según los resultados del nuevo informe de la EFSA, esta inclinación se ha frenado y siete de los Estados miembros han mostrado una tendencia creciente durante el periodo 2012-2016.

Se incrementaron sobre todo los casos de enfermedades de salmonelosis humana debido a *Salmonella enteritidis* durante el año 2016, en especial asociados a gallinas ponedoras, pollos de engorde y carne de pollo de engorde. Según los expertos, el descenso en gallinas ponedoras desde la implementación en 2008 de los Programas

(a)EFSA (European Food Safety Authority) and ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control), 2017. The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016. EFSA Journal 2017;15(2):4694 [212 pp.].



Nacionales de Control se revirtió en una tendencia creciente durante los últimos dos años, pues ha aumentado de manera considerable la prevalencia de *S. enteritidis* en gallinas ponedoras.

Los alimentos más afectados fueron los de origen cárnico que tienen que cocinarse antes de consumir, como carne picada o carne de aves. Por el contrario, cada vez se encuentra menos *Salmonella* en huevos de mesa, en productos de origen vegetal y en semillas germinadas.

- Dentro del grupo de otras zoonosis y agentes zoonóticos a declarar en alimentos, la EFSA incluye los estafilococos (b). *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).

Los humanos contraen SARM por contacto con otras personas infectadas o con material médico. No obstante, en los últimos años se ha detectado una nueva cepa de SARM en animales, la cual puede llegar a la carne cruda, por lo que su consumo y manipulación podrían constituir un potencial vehículo de transmisión. 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 la carne de conejo para identificar tendencias en la diseminación y evolución del SARM de origen zoonótico.

- En cuanto a las resistencias antimicrobianas, 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, además de lo reseñado en el Real Decreto 1940/2004, en base al que se recogen datos de las resistencias antimicrobianas de *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli*, la Decisión de ejecución de la Comisión 2013/652/UE de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y

(b) European Food Safety Authority; Manual for reporting zoonoses and zoonotic agents, within the framework of Directive 2003/99/EC and on some pathogenic microbiological agents for information deriving from the year 2015. Question number EFSA-Q-2015-00010. Issued february 2015. Disponible en: www.efsa.europa.eu.



comensales a los antibióticos (c) establece los requisitos específicos para la vigilancia y notificación armonizadas de ciertos patógenos zoonóticos.

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/pueda 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).

Por todo lo anterior, 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 para el año 2018.

Madrid, a fecha que consta en la huella digital de la firma electrónica
LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
(P.A. LA JEFA DE ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA)

Firmado digitalmente por SILVIA IÑIGO NUÑEZ
Organización: COMUNIDAD DE MADRID
Fecha: 2018.08.22 17:50:53 CEST
Huella dig.: 3ea8b0d23c4ebfbeb9a61c639fbb98301ef5161

Fdo.: Silvia Iñigo Nuñez

(c) Decisión de ejecución de la Comisión de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos 2013/652/UE)



