



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

01. 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 245 /2023, de 4 de octubre, 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 10, 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 187/2023, de 8 de febrero, del Consejero de Sanidad, por la que se aprueban el Plan Integral de Inspección de Sanidad y los criterios de actuación para los años 2023-2025, recoge 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 Seguridad Alimentaria y Sanidad 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.
- Dentro del grupo de otras zoonosis y agentes zoonóticos a declarar en alimentos, la EFSA incluye los estafilococos¹. *Staphylococcus aureus* es una bacteria común

¹ European Food Safety Authority 2012. Technical specifications for the harmonized monitoring and reporting of antimicrobial resistance in MRSA in food producing animals and food.

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 metilicina, por lo que se conocen como *Staphylococcus aureus* resistentes a la metilicina (SARM).

Las infecciones por *Staphylococcus aureus* resistentes a la metilicina (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 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 2020².

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,

² 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.



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
LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL

Fdo.: Emma Sánchez Pérez