


INSTRUCCIÓN.140-2020 DE ACTUACIONES ANTE CASOS POSITIVOS O SOSPECHOSOS DE SALMONELLA EN LA C.A. DE ANDALUCÍA

1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

El Reglamento (CE) N° 2160/2003 establece la obligatoriedad de adoptar medidas apropiadas y eficaces para detectar y controlar la presencia de Salmonella en todas las etapas de la producción con objeto de disminuir su prevalencia y el riesgo que suponen para la salud pública. En primer lugar se determina la prevalencia de la Salmonella en una población objeto, luego se determina el objetivo de reducción de la prevalencia y por último se presentan y aprueban los programas de control específicos para cada EEMM. La aplicación de Programas Nacionales de Control (PNC) se lleva a cabo en especies que tengan un potencial riesgo de transmisión de Salmonella, entre ellas aves reproductoras, gallinas ponedoras, pollos de carne y pavos.

El pasado año, la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria llevó a cabo una auditoría para evaluar los programas nacionales para el control de Salmonella en determinadas poblaciones de aves de corral. Entre las conclusiones de la auditoría se especifica, por un lado, que las medidas adoptadas en relación con los huevos tras la obtención de resultados positivos sufrieron retrasos innecesarios y que el sistema vigente y la documentación con que las aves de corral llegaron al matadero no pudieron aportar garantías adecuadas de que, contrariamente a los requisitos establecidos, únicamente se enviaba para su sacrificio a aquellos animales que se hubieran sometido

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	1/19
			

recientemente a pruebas de detección de la Salmonella y hubieran dado negativo...


Como consecuencia del plan de acción propuesto por las autoridades españolas en contestación a las recomendaciones del informe de la auditoría DG SANTE 2019-6597 llevada a cabo del 19 al 28 de noviembre de 2019, se dictan estas instrucciones de actuación en fases posteriores a la producción primaria sobre la carne y huevos, ante la detección de Salmonella en manadas en el ámbito de los Planes Nacionales de Salmonella

2. BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la Salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, exige a los operadores de empresas alimentarias que lleven y conserven registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período suficiente teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria y que, previa petición, pongan la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y del operador de empresa alimentaria que debe recibirla.


Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	2/19
			

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece que el operador de matadero deberá solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia de los animales

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, y sus modificaciones (Rgto. 1441/2007, Rgto. 365/2010, Rgto. 1086/2011, Rgto. 217/2014 y 1495/2017) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004, se dispone que la autoridad competente del lugar de expedición informará al operador de empresa alimentaria expedidor acerca de los elementos mínimos de información sobre la cadena alimentaria que deben comunicarse al matadero, conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Reglamento (CE) n.º 517/2011, de la Comisión, de 25 de mayo de 2011, por el que se aplica el Reglamento (CE) n.º 2160/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta al objetivo de la Unión de reducción de la prevalencia de determinados serotipos de Salmonella en las gallinas ponedoras de la especie Gallus gallus y se modifican el Reglamento (CE) n.º 2160/2003 y el Reglamento (UE) n.º 200/2010 de la Comisión. En este Reglamento ya se

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	3/19
			

establecen especificaciones técnicas sobre el control de las manadas y examen de las muestras

Reglamento (CE) nº 1237/2007 de la Comisión, de 23 de octubre de 2007 , por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y la Decisión 2006/696/CE por lo que respecta a la comercialización de huevos procedentes de manadas de gallinas ponedoras infectadas por Salmonella


Reglamento (CE) nº 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos, modificado por el Reglamento nº 598/2008, Reglamento nº 557/2010, Reglamento nº 342/2013 y Reglamento nº 458/2013, en su artículo 10 de indicaciones de los huevos de la categoría B.

Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.

Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos, en el artículo 4.5, donde se especifica las indicaciones que han de llevar los huevos destinados a la industria alimentaria

3. ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR

Se establecen estas instrucciones para determinar las actuaciones a realizar tanto en establecimientos donde se comercialicen los huevos procedentes de manada positivas a Salmonella, así como en los mataderos cuando se sacrifican aves de corral procedentes de manadas positivas a Salmonella.

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	4/19
			

Asimismo se establecen instrucciones de actuación en caso de detección de brotes de origen alimentarios asociados al consumo de huevos u ovoproductos contaminados con Salmonella.

Las presentes instrucciones serán aplicadas en los centros de embalaje de destino de los huevos procedentes de manadas positivas a Salmonella, y en los mataderos en los que se sacrifican manadas de aves de corral positivas a Salmonella, de toda Andalucía.

3.1 CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS IMPLICADOS

3.1.1 FLUJO DE COMUNICACIONES

El Programa Nacional de Control de Salmonella en gallinas ponedoras, entre otras actuaciones, comporta la realización de toma de muestras en las explotaciones de gallinas ponedoras tanto en el ámbito de los autocontroles como por parte de controles oficiales. Asimismo para las explotaciones de avicultura de carne también se ha desarrollado un programa nacional de control de determinados serotipos de salmonella que impone una serie de obligaciones a los operadores como a las autoridades competentes.


3.1.1.a. Explotaciones de gallinas ponedoras

En aplicación del Plan Nacional de Salmonella (PNS) el Servicio de Sanidad Animal (SvSA) deberá comunicar al Servicio de Seguridad Alimentaria (SSAL), en el caso de ponedoras, en dos fases:

FASE 1: Resultado positivo a Salmonella Spp. (salvo que el ensayo descarte la presencia de salmonella de interés en salud pública)

FASE 2: Identificación y confirmación de serotipos de interés para la Salud Pública

FASE 1 DE NOTIFICACIÓN:

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	5/19
			

En aplicación del PNS el SvSA comunicará al SSAL a la mayor brevedad los aislamientos de Salmonella SPP (salvo que el ensayo descarte la presencia de salmonella de interés en salud pública) con la siguiente información:


- Identificación de la granja de origen
- Fecha de la toma de muestra
- Manada objeto de toma de muestra
- Todos los informes previos emitidos por los laboratorios en los que se haya aislado e identificado Salmonella Spp, incluyendo su fecha.
- Los centros de embalaje de destino de los huevos puestos por la manada positiva desde la fecha de toma de muestras y/o en su caso los lugares de venta directa.
- Copia de comunicación remitida a la explotación positiva en la que se indiquen las medidas a adoptar sobre los huevos.

Asimismo, según el PNS, en esta fase 1, el SvSA comunicará a la explotación de origen las restricciones y las obligaciones contenidas en el PNS. Entre esas restricciones que se trasladarán a la explotación se encuentran:

- Imposibilidad de comercializar huevos de la manada positiva con destino a su venta en fresco desde la fecha del muestreo.
- Obligación de notificación a los receptores de los huevos comercializados de esa manada desde la fecha de muestreo a la fecha de aplicación efectiva de la restricción, para que procedan a retirarlos de la venta para fresco en tanto no se descarte la presencia de serotipos de interés para la salud pública.

FASE 2 DE NOTIFICACIÓN

El SvSA procederá a comunicar el resultado del serotipado de la cepa aislada de Salmonella siguiendo el siguiente esquema:

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	6/19
			


Basándose en el diagnóstico de grupo, tras la detección de Salmonella Spp. el laboratorio que lleve a cabo el serotipado, emitirá un segundo informe, que variará en función de si el laboratorio en cuestión puede determinar la presencia concreta de los serovares correspondientes o su resultado es que descartan o no presencia de serovares objeto de control (S. Enteritidis y S.Typhimurium incluida monofásica).

Si en el segundo informe se constara que se descartan serovares objeto de control (bien porque se identifica en concreto uno que no es objeto de control o por exclusión) se deberá emitir una comunicación a la explotación y al servicio de seguridad alimentaria y se levantarán las restricciones. Si se trata de un laboratorio de autocontrol que sólo diferencia entre serovares objeto de control y otros serovares, no sería necesaria la emisión de más informes.

Si en el segundo informe se constata que **no se descartan serovares objeto de control**, se enviará a la AC de la comunidad autónoma correspondiente, lo antes posible, y siempre dentro de las 24 horas desde la obtención del resultado. En este caso el laboratorio emitirá un tercer informe indicando finalmente la tipificación obtenida, esto es, indicando si se trata de S. Enteritidis, S.Typhimurium, otro serovar o bien con la identificación del serovar concreto.

Mientras tanto, se seguirían aplicando las restricciones sobre los huevos aplicadas hasta la fecha.

En cualquier caso cuando el serotipado evidencie la presencia de serovares objeto de control (S. Enteritidis o S.Typhimurium incluida monofásica), por parte del SvSA se resolverá sobre la aplicación de restricciones a todos los huevos procedentes de esa manada, producidos y comercializados desde el momento de la toma de muestras, es decir, esos huevos “solo podrán utilizarse para el consumo humano si se tratan de una forma que garantice la destrucción de

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	7/19
			

todos los serotipos de Salmonella con importancia para la salud pública, de conformidad con la legislación comunitaria sobre higiene de los alimentos, es decir, destinados a la industria alimentaria para su tratamiento térmico o su destino como SANDACH.

El SvSA actualizará al SSAL la información en relación a la evolución de los análisis y las tipificaciones según se vayan produciendo. Esta información será trasladada a las diferentes Unidades territoriales correspondientes.

3.1.1.b. Explotaciones de avicultura de carne.

En caso de resultados positivos a Salmonella Spp. en explotaciones de avicultura de carne, todas las partidas que lleguen a los mataderos deben ir acompañadas de los resultados correspondientes de Salmonella (negativo o positivo y en este caso si es negativo o positivo a S. Enteritidis o S.Typhimurium).


En caso de positividad se aplicarán las actuaciones definidas en el punto 3.1.3 siguiente, según corresponda.

3.1.2 ACTUACIONES EN CENTROS DE EMBALAJES DE HUEVOS TRAS LA COMUNICACIÓN DE POSITIVOS.

Tras Comunicación en fase 1

El SSAL, una vez analizada y comprobada la información citada en el punto anterior, DE MANERA INMEDIATA a través de eCO dará traslado a las Delegación/es Territorial/es correspondiente/s para que los Agentes de Salud Pública visiten el/los centros de embalaje y verifiquen:

- La recepción de la notificación por parte del productor de la paralización de la comercialización para su consumo en fresco. De no haber recibido la citada notificación por parte del productor se le trasladará la información del positivo y este hecho (el hecho de no haber recibido la notificación del productor) se

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	8/19
			

reseñará en el acta que se levante de la actuación para su ulterior traslado al SvSA.

- La trazabilidad hacia adelante de los huevos recibidos de la manada positiva a Salmonella Spp. desde la fecha del muestreo.


En este punto hay dos opciones:

A.- El centro de embalaje recibió los huevos de la manada afectada puestos en fecha igual o posterior a la fecha de toma de muestra y en todo o en parte, los comercializó para su consumo en fresco.

En este caso, en aplicación de las obligaciones establecidas en el art. 19 del reglamento 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria deberá trasladar a sus destinatarios las restricciones que le haya comunicado el productor y en caso de no haberlas recibido, la necesidad de retirar esos huevos de la venta hasta que se determine en la muestra la existencia o no de serotipos objeto de control. Esta restricción se entiende extensiva a los productos ya elaborados con esos huevos en los que no pudiera garantizarse que se han sometido a un tratamiento que elimina el riesgo de salmonella.

Se deberá solicitar al operador económico acreditación documental de esas comunicaciones para la retirada de los lotes afectados de la venta o uso no permitido.

Eventualmente se podrá hacer alguna comprobación de la efectividad de esa medida sobre una base muestral.

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	9/19
			

Si se hubieran distribuido fuera de la provincia se comunicará tanto a la Delegación Territorial (DT) correspondiente en cada caso y al SSAL.

B.- El centro de embalaje recibió los huevos de la manada afectada puestos **en fecha igual o posterior a la fecha de toma de muestra y no los comercializó** aún para su consumo en fresco.


- Se comprobará la existencia de huevos procedentes de la manada positiva a Salmonella y se verificará la existencia en las instalaciones de la totalidad, así como su inequívoca identificación que evite, hasta la finalización de los análisis, que puedan ser comercializados desde ese Centro, con las excepciones indicadas seguidamente.

En esta fase de comunicaciones el destino de los huevos procedentes de la manada contaminada no podrá ser el consumo en fresco, por lo cual o se quedan retenidos en el centro de embalaje o el destino será:

- Destrucción bajo control oficial, debiendo ser tratados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) nº 142/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, como SANDACH categoría 2, o
- Ser trasladados a un establecimiento autorizado para la elaboración de ovoproductos con un tratamiento que elimine el riesgo de Salmonella. En este sentido se requerirá:

- Las fechas previstas para cada envío
- La cantidad
- A qué empresa van destinados.

Asimismo los envíos irán identificados, en caso de destino a la industria alimentaria, como huevos B tal y como se establece en el real decreto Real

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	10/19
			

Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.

Si en algunas de estas situaciones se detectara que algunos de los operadores económicos implicados no está cumpliendo con diligencia con sus obligaciones, se deberán iniciar las acciones de ejecución correspondientes, incluyendo las sancionadoras e incluyendo la posibilidad de propuesta de alerta ascendente, en el caso que se detecte comercialización en fresco fuera de esa provincia, o en su caso las actuaciones correspondiente dentro de la provincia para proceder a la paralización o inmovilización de su venta o uso no autorizado, hasta no descartarse que la positividad a Salmonella de la manada se deba a un serovar con interés en salud pública.


Tras Comunicación en fase 2:

El SvSA actualizará al SSAL la información en relación a la evolución de los análisis y las tipificaciones según se vayan produciendo. Esta información será trasladada a las diferentes Unidades territoriales correspondientes.

En esta fase el destino de los huevos deberá ser:

- Destrucción bajo control oficial, debiendo ser tratados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento (UE) nº 142/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, como SANDACH categoría 2.
- O ser trasladados a un establecimiento autorizado para la elaboración de ovoproductos con un tratamiento que elimine el riesgo de Salmonella. En este sentido se requerirá:

Por parte del centro de embalaje se deberán arbitrar las medidas para **recuperar** los huevos que hubiera podido distribuir con antelación a la entrada en vigor de las restricciones mencionadas en el apartado anterior (fase 1).

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	11/19
			

Cuando como consecuencia de las investigaciones realizadas, no se pueda garantizar la efectiva retirada de los huevos por parte del centro de embalaje, por parte de la Delegación Territorial correspondiente se deberá evaluar la posibilidad de generar alertas ascendente que garantice la rápida y eficaz retirada de los huevos del mercado, cuando su distribución exceda el ámbito provincial o en su caso las actuaciones correspondiente dentro de la provincia para proceder a verificar el destino final de los huevos objeto de actuación, bien por recuperación del centro embalaje o por ser destinados a uno de los usos permitidos.

3.1.3 ACTUACIONES EN MATADEROS


En el marco de los Programas Nacionales de Control de Salmonella, se podrá establecer el sacrificio obligatorio de las manadas de gallinas ponedoras y reproductoras de aves de corral positivas a Salmonella de interés en salud pública. Asimismo para las manadas de broiler y pavos, previo a su traslado a matadero serán objeto de muestreo para la determinación de Salmonella.

Por parte del Sector de la Avicultura en España se adoptó una Guía de Buenas Prácticas en la que cual se establecía el sacrificio logístico de las manadas positivas a Salmonella

De esta forma y teniendo en cuenta lo anterior vamos a diferenciar las actuaciones según la manada objeto del sacrificio sea positiva a Salmonella spp, o además se haya confirmado la presencia de Salmonella Enteritidis y/o Thphimurium, según se refleja en el anexo I de esta instrucción

3.1.3.a Manadas positivas Salmonella spp.

Cuando se produzca la llegada de la manada/s positivas a Salmonella spp se comprobará que esta información se encuentra reflejada en la información que acompaña a la manada tanto en la información de la cadena alimentaria la cual se regula mediante el RD 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	12/19
			

información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, así como en la documentación de acompañamiento emitida por las Autoridades Sanitarias competentes en Sanidad Animal, conforme se establece en las instrucciones de matadero.


Por parte de los Agentes de Salud Pública se verificará que el sacrificio de estas manadas se realiza conforme a lo establecido en la Guía de Buenas Prácticas. Las canales obtenidas de este sacrificio no serán objeto de inmovilización, Salvo que excepcionalmente las aves sean sacrificadas por razones de bienestar animal y sin estar acompañadas debidamente de la documentación obligatoria que debe acompañar a las aves, dichas canales deben permanecer inmovilizadas en lugar aislado sin que se pueda producir contaminación cruzada entre canales positivas a Salmonella spp. y las que no lo son. En caso de no disponer el Matadero de instalaciones adecuadas para poder evitar la contaminación cruzada, se procederá a su destrucción.

Para no comprometer la inocuidad alimentaria, el lugar de almacenamiento de las canales deberá ser limpiado y desinfectado cuidadosamente una vez que las canales ya no se encuentren en el lugar para eliminar cualquier rastro de Salmonella spp.

Las canales obtenidas de estas manadas podrán destinarse a:

- Carne fresca.
- Productos tratados por calor.

En caso de que las canales obtenidas se vayan a destinar a la elaboración de carne picada, preparados de carne o productos cárnicos, que tengan como criterio de seguridad alimentaria Ausencia de 25 gr de Salmonella, estas canales deberán ser sometidas obligatoriamente a muestreo por parte del operador para determinar la presencia de Salmonella spp previamente a su uso.

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	13/19
			

En caso de determinar la presencia de Salmonella, se procederá a su tipificación. En caso de que se compruebe la presencia de Enteritidis y/o typhimurium, se procederá también a establecer el proceso de retirada de la carne fresca, carne picada y preparados de carne y productos cárnicos no tratados por el calor, en caso de que hubiera existencias.

3.1.3.b Manadas positivas a Salmonella Enteritidis y/o Typhimurium.

Igualmente, por parte de los Agentes de Salud Pública se verificará que el sacrificio de estas manadas se realiza conforme a lo establecido en la Guía de Buenas Prácticas.


En este sentido se entenderá sacrificio logístico al sacrificio de la manada contaminada en el último lugar del orden diario de sacrificio, o bien, en un día específico en el que solo sacrificarán manadas con el mismo estatus.

Las canales obtenidas serán retenidas para realizar muestreo obligatorio para determinar la presencia de Salmonella Spp, y en su caso afirmativo la tipificación como Enteritidis y/o Typhimurium.

Si el resultado obtenido determina la ausencia de Salmonella en 25 gr, las canales se podrán comercializar sin restricción y ser destinadas a cualquier uso.

En caso de determinar la presencia de Salmonella, se procederá a su tipificación. Si el resultado es distinto Enteritidis y/o Typhimurium, la carne podrá ser destinada a la producción de productos tratados por calor o comercializarse como carne fresca.

El operador deberá tener establecido el plan de retirada de los productos del mercado en caso de obtener resultados insatisfactorios, que determinen la puesta en el mercado de productos que suponen un riesgo para los consumidores, pudiéndose destinar los productos que aún no se encontraran a

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	14/19
			

nivel de comercio minorista a una comercialización restringida (tratamiento térmico inactivador de Salmonella).

Además, el operador deberá tener previsto de antemano un protocolo de limpieza y desinfección especial de refuerzo de todas las instalaciones, equipos e indumentaria del personal implicados, tanto en zonas de almacenamiento y procesado de pollo vivo como de canales, en los sacrificios logísticos debido a presencia de Salmonellas objeto de control; así como una verificación de la higiene de los equipos e instalaciones del matadero tras la limpieza y desinfección de refuerzo realizada, a fin de comprobar su eficacia.


También ha de contemplar el cambio de contenedores de recogida de SANDACH categoría 3 por otras para recoger SANDACH categoría 2 antes de iniciar el sacrificio logístico, con el fin recoger directamente todos los SANDACH generados en dichos lotes positivos (plumas, patas, cuellos, sangre, vísceras torácicas y abdominales completas), para su posterior remisión a industrias de transformación autorizadas para el tratamiento de dichos SANDACH.

3.1.3.c Notificación de resultados.

Por parte de los Agentes de Salud Pública se comprobará que el operador comunica a las Autoridades Sanitarias los resultados de presencia de Salmonella spp, Enteritidis, Typhimurium o cualquier otra especie en canales.

Trasladará todos los datos en particular:

- Explotación de origen de la manada.
- Fecha de sacrificio.
- Número de animales sacrificados.
- Proceden de manada positiva a Salmonella Spp, Enteritidis y/o Typhimurium.

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	15/19
			

- Aislamientos en canales.


Por parte de las autoridades sanitarias se dará traslado de las autoridades de sanidad animal de la información al objeto de su análisis y valoración en el marco de los controles en la producción primaria.

3.1.4 ACTUACIONES ANTE LA APARICIÓN DE UN BROTE EN EL QUE SE HAYA CONFIRMADO QUE EL AGENTE CAUSAL ES SALMONELLA SPP Y ES VEHICULADO POR HUEVOS O DERIVADOS O ALIMENTOS EN LOS QUE EL HUEVO PUEDA SER UN INGREDIENTE.

Como norma general y sin perjuicio de instrucciones específicas, toda la información relativa al brote se canalizará a través de las Secciones de Epidemiología y sanidad alimentaria de la DT correspondiente

Independientemente de que en los informes tanto parciales como finales se especifique la implicación o no de alimentos o industrias o establecimientos públicos o de uso colectivo, o bien en el caso que proceda informar a otras administraciones u organismos, desde la DT informará a las unidades correspondientes, específicamente a las encargadas de la vigilancia de la Seguridad alimentaria, con el fin de poder efectuar los controles e investigaciones correspondientes en los establecimientos donde se adquirieron los huevos y/o elaboraron los alimentos, intentando identificar los factores contribuyentes para la aparición del brote, con el fin de discriminar si el origen pudo estar en el establecimiento o en el domicilio de los afectados, para ello será necesario determinar lugar de adquisición de los huevos, identificación de éstos, almacenaje de los mismos hasta su uso, y procesos culinarios seguidos que puedan garantizar o no la eliminación de Salmonella , así como las posibilidades de contaminaciones cruzadas.

Una vez que se determine el origen del brote, si se determina que el alimento implicado han sido huevos u ovoproductos, o alimentos en los que éstos sean ingredientes, se procederá a realizar la investigación en los establecimientos o

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	16/19
			

lugares implicados con el fin de determinar la granja y en su caso manada de origen de los mismos.

Este extremo será comunicado a los servicios de epidemiología a fin de solicitar coprocultivo de los casos confirmados y sospechosos incluidos en el Brote.

Simultáneamente se procederá a la toma de muestra de los huevos y/o alimentos sospechosos, en caso de estar disponibles, para la investigación de Salmonella spp, identificándose claramente la granja de origen (código de productor estampado en los huevo en caso que exista) y la trazabilidad de éstos relacionada con los alimentos sospechosos del brote. (Si son lo usados o sospechosos de su uso).

Una vez determinado este extremo, se notificara al SSAL para su comunicación al SvSA para que lleve a cabo las investigaciones y actuaciones oportunas en las explotaciones origen de los mismos.

El SvSA remitirá informe final con el resultado de las actuaciones.

Durante este periodo de tiempo, en función de la evaluación del riesgo que caso por caso se efectúe o en tanto en cuando se dispusiera de la tipificación, se podrá requerir del operador económico en cuestión la retirada de la comercialización y/o la recuperación de los consumidores.

En el caso de tratarse de un productor que se encuentre acogido al régimen de venta directa de productos primarios, se informará a las autoridades competentes del control del Sistema de Venta Directa de Productos Primarios para la adopción de las medidas correspondientes.

Asimismo, es de especial interés poder completar, mediante la tecnología de Secuenciación masiva o secuenciación genómica completa que esta Dirección General ha puesto en marcha, un mapa genético de las cepas de patógenos (entre ellos salmonella) que circula por la C.A de Andalucía. Para ese fin es de

Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	17/19
			

sumo interés disponer de las cepas que están originando enfermedad a la población o que se están detectando en los programas de vigilancia. Para ello, por parte de las secciones de epidemiología de las DT, cuando se tenga conocimiento de la detección de un caso o de la notificación de un brote en el que se haya confirmado Salmonella se deberá, por parte de las secciones de epidemiología, proceder a contactar con el laboratorio clínico que ha comunicado el positivo y gestionar el envío de los aislados bacterianos conforme se indica en la instrucción 130/2019 relativa al procesamiento de muestras para secuenciación en la C.A. de Andalucía.

4. CRITERIOS DE APLICACIÓN

4.1. **Entrada en Vigor:** Esta instrucción entrará en vigor a partir del 01/01/2021. Las actuaciones que se deriven a partir de dicha fecha estarán adaptadas a esta instrucción.

4.2. **Instrucciones sin efecto.:** Con esta instrucción queda sin efecto lo siguiente:

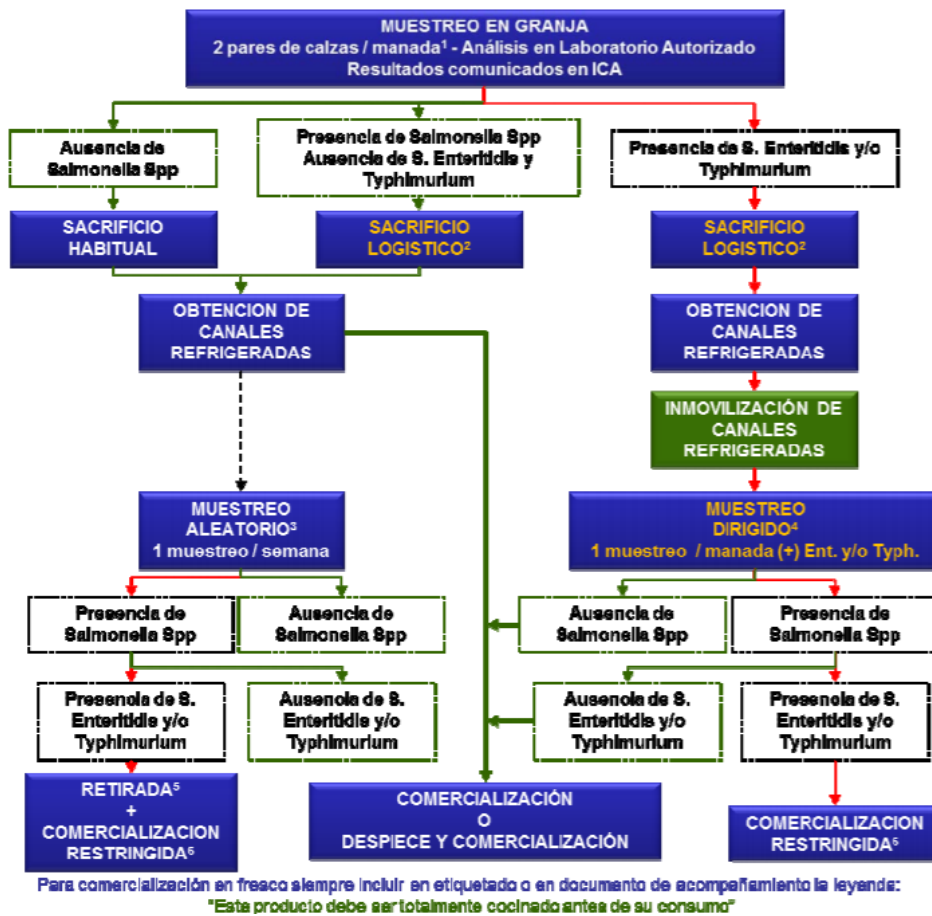
Instrucción de 28 de julio de 2008 del Servicio de Seguridad Alimentaria y Laboratorios relativa a las actuaciones ante casos positivos de Salmonella confirmados por Agricultura.

EL D.GRAL DE SALUD PÚBLICA Y
ORDENACIÓN FARMACÉUTICA

Fdo.: JOSÉ MARÍA DE TORRES
MEDINA

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	18/19
			

ANEXO I ESQUEMA DE ACTUACIONES EN MATADERO ANTE POSITIVOS EN GRANJA



Código Seguro de Verificación: VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma>

FIRMADO POR	JOSE MARIA DE TORRES MEDINA	FECHA	23/12/2020
ID. FIRMA	VH5DPVEZDSP3GU6VHYUUEPKF84MZDU	PÁGINA	19/19

