



Cádiz, 6 de junio de 2018

Nota de prensa

Conclusiones científicas del II Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria celebrado en Cádiz

El II Congreso de Salud Pública Veterinaria ha emitido un documento de recomendaciones, advertencias y nuevos retos dirigido a las Administraciones, al sector y a los profesionales veterinarios de Salud Pública para mejorar la seguridad alimentaria de los productos procedentes del mar.

- 1. Los veterinarios advierten de impactos extensivos a escala global de la contaminación marina por plásticos y que los efectos sobre la Salud Pública son aún desconocidos**
- 2. Expertos veterinarios y Administraciones certifican que el atún rojo de almadraba es seguro y de calidad, pero advierten de problemas en otros tipos que el consumidor no es capaz de diferenciar**
- 3. El veterinario de Salud Pública es el profesional capaz de intervenir para garantizar la salud y seguridad de los consumidores en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria**

El Comité Científico del II Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria celebrado en Cádiz, ha elaborado un documento de conclusiones, recomendaciones, advertencias y nuevos retos sobre la contaminación por plásticos, la seguridad del atún rojo o los retos profesionales del veterinario especialista en Salud Pública, entre otras cuestiones.

El documento, elaborado bajo la coordinación de Jesús Fernández Pascual, secretario del Comité Científico del Congreso que ha reunido recientemente en la capital gaditana a 300 veterinarios y expertos, se va a remitir a las Administraciones, al sector y a los profesionales veterinarios de Salud Pública, para mejorar la seguridad alimentaria de los productos procedentes del mar.

MÁS INFORMACIÓN:

Ana López. Comunicación del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

Tel: 954 54 27 01 / 625 151 877

comunicacion@colegiosveterinarios.es



En este sentido, los especialistas han mostrado su enorme preocupación por la **contaminación marina por plásticos y los daños físicos** demostrados en la vida animal marina, -cuya concentración aumentará si no se toman medidas-, sin que haya estudios concluyentes de momento, sobre cómo podría afectar a la Salud Pública por el consumo de productos contaminados. En cualquier caso, los impactos serían extensivos y de escala global.

Los expertos y Administraciones han certificado, además, que el **atún rojo (Thunnus thynnus) pescado en el litoral andaluz con almadraba**, es un producto de la más alta calidad, que con las prácticas de manipulación actuales y la tecnología utilizada en su refrigeración y congelación, lo hacen además un producto seguro desde el punto de vista alimentario. No es así con otros tipos de atún que en el último año han dado incluso algún problema de salud por escombrotismo, y que el consumidor no es capaz de diferenciar.

Por ello, los veterinarios recomiendan incorporar en la reglamentación vigente, que estos tipos siempre se vendan envasados y etiquetados, garantizando la temperatura de refrigeración en toda la cadena alimentaria. Igualmente, estiman necesario incrementar los controles en transporte y en el sector comercial y dotar a la Administración de más recursos para ello. En especial en los mercados no regulados, intensificando la comunicación al ciudadano de las alertas alimentarias, sobre todo en redes sociales, y trasladando información seria y veraz de los controles oficiales como una exigencia de transparencia.

En este sentido, el Comité hace suyas las novedades expuestas por la directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Teresa Robledo, durante su intervención en el Congreso, recogidas en la carta de la Comisión Europea de abril de 2018, **sobre controles reforzados en atún en la UE**, la que se recogen aspectos como reforzar los controles de histamina en atún a nivel minorista (color rojo no natural); identificar buques cerqueros con capacidad para congelar rápidamente por debajo de -18°C ; reforzar controles en industrias de procesado a congelación adecuada del atún; asegurar que el atún congelado a $T^{\circ}\text{C} < -9^{\circ}\text{C}$ se destina solo a conserva; la comunicación a terceros países y la modificación del certificado de inspección.

Los profesionales congregados, por otro lado, reclaman la incorporación de **medidas de flexibilidad** que claramente no se han implementado en nuestro país, reduciendo los requisitos administrativos no imprescindibles a los operadores y promoviendo, por contra, buenas prácticas en la producción primaria y el bienestar animal, fruto de la implicación de todos los agentes.

MÁS INFORMACIÓN:

Ana López. Comunicación del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

Tel: 954 54 27 01 / 625 151 877

comunicacion@colegiosveterinarios.es



Se ha puesto de relieve, además, que es **el veterinario de Salud Pública el profesional capaz de intervenir para garantizar la salud y seguridad de los consumidores en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria**, por lo que deben plantearse nuevos retos de coordinación en el control y la certificación veterinarias en frontera de productos importados.

De hecho, se ha puesto de manifiesto la gran presencia del profesional veterinario en la Administración Pública. De los aproximadamente **30.000 veterinarios** licenciados a nivel nacional, el 19% desarrolla funciones veterinarias dentro del sector público, y la Administración General del Estado, en ámbitos tan variados como medio ambiente, calidad, registro, social, Bienestar animal; de inspección, encargados de la calidad, seguridad alimentaria, frontera..., o veterinarios laboratorios. Por último, se hace especial mención al veterinario solidario y el gran beneficio social que aporta, y se reconoce a los veterinarios clínicos como agentes también esenciales en la Salud Pública, mediante la asistencia sanitaria de las mascotas, y denuncian que la crisis, junto a la no aplicación de un IVA sanitario, se ha hecho notar en determinadas zoonosis y en el aumento del intrusismo profesional.

Balance del Congreso y premios

El congreso se marcó como objetivos unificar a veterinarios y administraciones bajo un mismo fin y vocación, el de la Salud Pública, así como darlo a conocer al resto de profesiones y a la sociedad, e impulsar el futuro de la profesión ayudando a crear la especialidad de veterinaria en Salud Pública.

Para intercambiar conocimientos y experiencias ha contado con **20 ponentes de primer nivel**, entre ellos, las principales Autoridades Sanitarias del Estado, además la patronal de pesca y de la hostelería, así como profesionales, expertos e investigadores universitarios, que han presentado la situación actual de la producción pesquera, calidad y principales riesgos para la seguridad alimentaria.

De los **300 congresistas**, la mayoría procedían del ámbito de la Administración Sanitaria y de Agricultura de Andalucía y de otras Comunidades, seguidos de Consultores, Técnicos de Empresas y veterinarios clínicos y estudiantes, llegados de **19 provincias españolas** distintas, como Barcelona, Madrid o León, así como de todas las andaluzas, especialmente Cádiz y Sevilla. Casi el 80% han sido veterinarios, pero también han participado otras profesiones afines como farmacéuticos o biólogos.

En total se ha presentado **65 comunicaciones** de las que 58 han presentado poster y 16 en comunicación oral. De éstas, el Comité ha concedido los premios de 300€ a las micro ponencias: “Ratios molares Se/Hg de túnidos comercializadas en Galicia: Evaluación del beneficio para la salud del consumidor” de Ricardo Núñez Losada; “Ensayo sobre el contenido de histamina en atún a distintas temperaturas, teniendo en

MÁS INFORMACIÓN:

Ana López. Comunicación del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

Telf: 954 54 27 01 / 625 151 877

comunicacion@colegiosveterinarios.es



cuenta la carga microbiológica” de Ángel T. Fernández Ríos y Veterinarios Solidarios; “Control sanitario mercancías incautadas por pesca ilícita”, de Vicente M. Fernández Domínguez, perteneciente al equipo de veterinarios solidarios del Colegio de Veterinarios de Cádiz, que de forma unánime decidió la donación del premio al Banco de Alimentos y como último de los cuatro premios a “La gestión del conocimiento en la agencia de Salud Pública de Catalunya. Una experiencia con 10 años de éxito” de Jordi Vendrell Cedó. Por último, el único premio de 200 € al mejor Póster, votado por los congresistas y mediante la aplicación web, ha sido para “Nuevas tendencias en la producción de alimentos: Sistema de producción de carne de ovino en ecológico con protocolos 100% libres de antibióticos” de Pablo Guarnido López.

La cita científico-técnica destinada a convertirse en referente del veterinario especialista en Salud Pública como responsable de todos los eslabones de la seguridad alimentaria, ha elegido a Cádiz los días 24 y 25 de mayo, como escenario para celebrar el Congreso que ha tenido como ejes principales a la mar y sus productos, y como protagonista, al atún, siempre en el punto de mira de la actualidad, no sólo como fuente de fuente de salud, sino también como reto de seguridad alimentaria.

Ha sido organizado por el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios y por el Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz, y ha contado con el apoyo de las Consejerías de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y de la Consejería de Salud, así como de la Universidad de Cádiz.

Más información: <http://congresosaludpublicaveterinaria2018.es/>

MÁS INFORMACIÓN:

Ana López. Comunicación del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

Tel: 954 54 27 01 / 625 151 877

comunicacion@colegiosveterinarios.es