

Autorizado el primer laboratorio en Cataluña para realizar análisis de Salmonella y Listeria para la exportación de productos cárnicos en Estados Unidos

La Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad) ha autorizado al Laboratorio de la Agencia de Protección de la Salud en Girona a realizar análisis de *Salmonella* y *Listeria* en el marco del exportación de carne y productos cárnicos a los Estados Unidos, mediante resolución de 16 de enero de 2012.

La resolución permitirá que el muestreo de control oficial que se hace sobre la carne y productos cárnicos que deben exportar a Estados Unidos se pueda llevar a cabo en las instalaciones del Laboratorio de la Agencia de Protección de la Salud en Girona, y no será necesario, como se hacía hasta ahora, enviar las muestras a Madrid o Valencia. Al mismo tiempo, este Laboratorio podrá hacer estas analíticas para el control oficial de empresas de Cataluña o de otras comunidades autónomas que exporten estos productos a Estados Unidos.

Esta autorización es la tercera que se emite en España. Hasta ahora sólo disponían de esta autorización los laboratorios del Centro Nacional de Alimentación, en Madrid, y el Laboratorio de Salud Pública de la Comunidad Valenciana.

Los análisis de *Salmonella* y *Listeria* sobre las carnes, susceptibles de ser exportadas al mercado estadounidense, son una exigencia del Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA), y según sus disposiciones normativas, los laboratorios que hagan estos análisis deben aplicar directamente los métodos autorizados por el FSIS u otros métodos reconocidos como equivalentes. Esto implica que deben estar científicamente validados y aprobados o adoptados por una organización reconocida internacionalmente, y deben garantizar el mismo nivel de protección de la salud pública que los métodos aprobados por el mismo FSIS.

El Laboratorio de Girona se ha acogido a la primera de las opciones, aplicando directamente los métodos del FSIS sobre dos técnicas analíticas para *Salmonella* y dos más para *Listeria*.

La autorización se pretendía desde hace unos meses, cuando la gerundense Jamones Llémena obtuvo la autorización para exportar a Estados Unidos. De esta forma, en la demarcación de Girona se dispone de la primera empresa cárnica catalana que exporta a los Estados Unidos y también del primer laboratorio de Cataluña que puede hacer análisis de carne y productos cárnicos según la normativa estadounidense. Actualmente, otras empresas del sector cárnico han solicitado ser autorizadas para este mercado y sus condiciones sanitarias se encuentran en proceso de validación.

Esta línea de servicio se lleva a cabo en paralelo al control oficial de los alimentos que la inspección oficial de la Agencia de Protección de la Salud, adscrita al Departamento de Salud, lleva a cabo de forma rutinaria sobre establecimientos, actividades y productos alimenticios comercializados en el mercado intracomunitario.