



Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial

EL SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO MUNICIPAL PARALIZA UN LOTE DE PREPARADO CÁRNICO DE KEBAB DE POLLO EN EL QUE SE HA DETECTADO SALMONELLA

Tras la inspección y control de las instalaciones de un operador de empresa alimentaria ubicado en el polígono industrial El Viso y la pertinente toma de muestras y análisis, se ha paralizado este lote compuesto por 1.020 kilogramos

No ha existido redistribución de producto, por lo que ha sido retirado de la comercialización todo el lote afectado

21/05/2024.- El Servicio de Sanidad y Consumo del Área de Comercio del Ayuntamiento de Málaga ha paralizado un lote de preparado cárnico de kebab de pollo en el que se ha detectado salmonella. Así, tras la inspección y control de las instalaciones de un operador de empresa alimentaria ubicado en el parque empresarial El Viso, y una vez realizada la toma de muestras y análisis, se ha paralizado un lote compuesto por 1.020 kilogramos de dicho producto. Cabe señalar que no ha existido redistribución de producto, por lo que ha sido retirado de la comercialización todo el lote afectado.

En concreto, este control oficial, enmarcado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria y en el Programa de Control de Peligros Biológicos autonómico en el que participa el Consistorio, se llevó a cabo el pasado 9 de mayo por parte del Servicio de Sanidad y Consumo que giró visita de inspección a las instalaciones para proceder, entre otras actividades de control, a la toma de muestra de preparados cárnicos de kebab de pollo, que comercializa dicho operador, para determinar el peligro de salmonella como criterio de seguridad alimentaria, análisis que se realizó en el Laboratorio Provincial de Salud Pública de la Junta.

Al obtenerse resultados de detección de este microorganismo patógeno, se activó el protocolo de actuación consistente, entre otras medidas, en la paralización e inmovilización cautelar de la mercancía, efectuada el 16 de mayo, compuesta por el lote de producto en cuestión que alcanza un total de 1.020 kg (21 rulos de kebab de pollo de 20 kg y 24 rulos de 25 kg).

Tras ello, desde el servicio municipal se ha procedido a remitir el expediente y la documentación a la Junta de Andalucía, administración competente para iniciar el expediente sancionador si procede.





Por su parte, el operador debe ocuparse de la mercancía intervenida conforme a lo que establece la normativa alimentaria vigente, todo ello bajo el control del servicio municipal.

SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO DEL AYUNTAMIENTO

El Servicio de Sanidad y Consumo es el departamento municipal encargado de ejecutar en su ámbito territorial las competencias propias en seguridad alimentaria que le son otorgadas a los municipios por la normativa sanitaria en vigor.

En este sentido, este servicio municipal participa en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, el cual describe los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la normativa a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final, marcándose como objetivo prioritario reducir riesgos para la salud de los consumidores.

Dentro de los riesgos objeto de análisis y de control oficial están los agentes biológicos, que constituyen una de las principales causas de enfermedades de origen alimentario.

La vigilancia y control de estos riesgos recae primariamente en los operadores de empresas alimentarias, obligados a no comercializar alimentos si contienen microorganismos, toxinas o metabolitos en cantidades que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud de los consumidores.

Para ello, la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía desarrolla anualmente el Programa de Control de Peligros Biológicos en productos alimenticios, en el que participa el Servicio de Sanidad del Ayuntamiento, consistente en la vigilancia y control, a través de muestreos y análisis incluidos en este programa, así como mediante la realización de otros controles oficiales dirigidos a comprobar el cumplimiento de los criterios microbiológicos por parte del operador.