

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Salud Pública descarta que hubiera restos fecales en los análisis de las comidas del Complejo Hospitalario de Navarra

Ha confirmado que los menús que se sirven cumplen todos los criterios microbiológicos internacionales de seguridad alimentaria

Jueves, 25 de abril de 2013

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra ha confirmado que todos los menús servidos en el Complejo Hospitalario de Navarra cumplen los criterios microbiológicos internacionales de seguridad alimentaria y descarta que hubiera restos fecales en ninguno de los análisis realizados desde la puesta en marcha del nuevo servicio de cocinas, el pasado mes de enero.



Microscopio.

Así lo ha expresado esta tarde en rueda de prensa el jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, Javier Aldaz, quien ha explicado que la bacteria *Escherichia Coli* hallada en alguna de las muestras es un microorganismo que puede encontrarse en cualquier ambiente y no es raro que esté presente en materias primas, utensilios, recipientes, superficies o en las personas que manipulan los alimentos, sin que suponga ningún riesgo para la salud.

Los inspectores del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra han analizado desde la puesta en marcha del nuevo servicio de cocinas del Complejo Hospitalario de Navarra unas 60 muestras y todos los alimentos revisados han sido calificados como aptos para el consumo humano y seguros en relación con la aplicación de los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.

Seguimiento muy exhaustivo

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra es el organismo dependiente del Departamento de Salud que ejerce las funciones de control oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria excluida la producción primaria. Las funciones del Instituto de desarrollan aplicando los requisitos que establecen los Reglamentos europeos de higiene y seguridad alimentaria.

En el ejercicio de estas funciones, el Instituto programa sus

actividades de inspección de las empresas alimentarias. La intensidad y frecuencia de la inspección se determina de acuerdo con los criterios de ponderación de riesgo del Reglamento de control oficial para su aplicación a cada empresa alimentaria y sector de actividad, suponiendo de facto esta priorización que algunas empresas son inspeccionadas anualmente y otras con otra periodicidad. En este sentido, hay que destacar, que para el Departamento de Salud ha sido prioritario el seguimiento del correcto funcionamiento del nuevo servicio de alimentación del Complejo Hospitalario de Navarra, para ello, ha dado preferencia al control de este servicio mediante la realización de un número mucho mayor de inspecciones con respecto al resto de empresas alimentarias de Navarra.

Para el desarrollo de estas actuaciones, la inspección del Instituto utiliza unos protocolos y procedimientos escritos que permiten la aplicación de la normativa de forma homogénea por el personal inspector. Estos procedimientos son accesibles [en la página web del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra](#) cumpliendo con la obligación de transparencia de la autoridad competente en seguridad alimentaria.