

III Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria

CONCLUSIONES

La primoinfección con *F. hepatica* promueve una respuesta inmunitaria Th1 tanto en los estadios tempranos como en los tardíos, evidenciada por la aparición principalmente de las citoquinas proinflamatorias IL1 β y TNF α

tanto en hígado como en NLH. Mientras que, en la reinfección, estas citoquinas están presentes en ambos estadios en el hígado y únicamente en estadios tardíos en los NLH. Además, la respuesta inmunitaria Th2 representada por las citoquinas IL4, IL-10, TGF β y FoxP3 se desarrolla de forma clara en el hígado en la primoinfección y reinfección,

mostrando el papel inmunomodulador de este parásito desde estadios tempranos hasta tardíos de la enfermedad. Sin embargo, en el NLH la función reguladora está principalmente expresada a través de la IL-4 durante la primoinfección y reinfección desde estadios tempranos hasta tardíos.

Implantación de etiquetado precautorio de alérgenos en sala de loncheado de productos cárnicos basado en una evaluación del riesgo

AUTORES: Luis Polo Cózar¹, Laura Martín Gonzalez¹, Rocio Rodriguez Romero¹, Jesica Vargas Rojas¹.

1) Mataderos Industriales Soler, S.A. (Missa)

Palabras Clave: Mastitis bovina, diagnóstico, NIRS, tratamiento, antibiótico

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

Los alérgenos se han regulado en la UE desde 2005, pero la realidad es que en la producción de alimentos no puede evitarse la presencia no intencionada de alérgenos, lo que puede suponer un riesgo para las personas susceptibles. El etiquetado precautorio de alérgenos (en adelante EPA) se ha desarrollado como una herramienta esencial tanto para comunicar como para gestionar este riesgo. El etiquetado precautorio de alérgenos (EPA), también llamado el etiquetado preventivo, se refiere al etiquetado voluntario empleado para indicar que uno o más alérgenos legislados podrían estar de forma involuntaria, pero inevitablemente presentes en un producto y por lo tanto representan un riesgo para los consumidores susceptibles.

OBJETIVOS: El objeto de este estudio es verificar la limpieza intermedia entre productos de la sala de loncheado para ver si es suficiente para evitar la presencia de trazas

de alérgenos. Para ello se van a muestrear productos sin alérgenos declarados loncheados después de un producto con alérgeno declarado. Si la limpieza no es eficaz y aparecen trazas se cambiará el etiquetado, declarando Puede contener trazas de leche, soja y lactosa

MATERIAL Y METODOS

Se han llevado a cabo varios estudios en condiciones de producción y de limpieza estándares de la fábrica, tomando muestras de sobres loncheados de productos sin el alérgeno del producto anterior fabricado. Se realizaron 10 pruebas en días y semanas distintas de fabricación, variando entre productos cárnicos curados y cocidos, y que tenían alérgenos distintos en su composición. Se realizó el método ELISA para la detección de las trazas de los alérgenos.

RESULTADOS

En 3/10 estudios realizados aparecieron trazas de alérgenos (en un caso a proteínas

lácteas, en otro a proteínas de soja y en otro a lactosa) en productos que no los llevaban de forma natural.

CONCLUSIONES

Con los resultados obtenidos, se puede afirmar que la limpieza intermedia que se realiza tras lonchar un producto con más alérgenos a otro que contiene menos alérgenos no es suficiente para eliminar las posibles trazas que puedan quedar en la loncheadora y, por tanto, puedan contaminar el siguiente producto. Tras los resultados obtenidos se concluye que evaluando el riesgo que puede suponer la aparición de trazas de alérgenos en productos que no lo llevan naturalmente y que hasta la fecha no reflejaban en su etiquetado dicho alérgeno, se hace necesario implantar en la empresa el etiquetado precautorio con la frase puede contener trazas de leche, soja y lactosa en los productos cárnicos loncheados.

Implantación de Certificación de bienestar animal en toda la cadena de producción de carne de cerdo

AUTORES: Luis Polo Cózar¹, Juan Ignacio Arias Velasco¹, Carlos Pérez Rodriguez¹, Alvaro Porras Vega¹.

1) Frigoríficos Andaluces De Conservas De Carne, S.A. (FACCSA)

Palabras Clave: Palabras Clave: bienestar animal, cerdo.

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

Con motivo de la creciente preocupación de los consumidores por el bienestar animal en los últimos años y en