

UNIDAD TÉCNICA DE ORDENACIÓN SANITARIA*A) Funciones*

A pesar de su nombre, esta unidad realiza funciones relacionadas con programas de salud en atención primaria desde 1991. En 1994 se le asigna participar en la elaboración y puesta en marcha del programa de prevención del cáncer de mama y en 1995 la gestión y desarrollo del mismo. Entre sus actividades anteriores, relativas a programas de salud en atención primaria, se incluye la participación en mesas de trabajo de tipo técnico dependientes de la Comisión Mixta del Convenio en Atención Primaria entre la Consejería de Sanidad y el INSALUD. Una de las tareas derivadas de dicha participación es la elaboración del programa de atención al adulto para los EAP, su evaluación y seguimiento. Este responde a la necesidad de un programa marco, que fije las actuaciones comunes a todos los equipos de la región sobre los principales problemas del adulto desde una perspectiva global e integradora. El enfoque final de este programa ha sido la elaboración de dos subprogramas uno sobre riesgo cardiovascular que incluye actuaciones sobre hipertensión arterial, dislipemias, obesidad, tabaquismo, alcoholismo, diabetes, alimentación y ejercicio físico y otro subprograma dedicado a la prevención y control de la Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC).

B) Personal de la Unidad

- 1 Médico, Jefe de Unidad Técnica, responsable de la Unidad.
- 2 Diplomadas en Enfermería.
- 1 Auxiliar Administrativo.

C) Actividades

Programa de Prevención del Cáncer de Mama
Gestión económico-administrativa del programa.

Seguimiento de los casos hospitalarios.

Evaluación y control del programa en las zonas de intervención

Desarrollo del programa informático:

Participación en el diseño.

Seguimiento y propuestas de mejora.

Actividades específicas según tipo de mamógrafo:

Mamógrafo fijo:

Seguimiento del programa en las áreas II y III.

Mamógrafo móvil:

Desarrollo del programa en los ayuntamientos indicados en la tabla 1. Esto implica la realización de las siguientes actividades básicas en la unidad para cada uno de los municipios indicados:

Planificación de los lugares de intervención.

Cruce de padrones y tarjeta sanitaria.

Presentación del programa a los medios de comunicación locales.

Presentación del programa a los sanitarios de la zona de salud.

Elaboración de las cartas de presentación y cita para las mujeres de la zona

Identificación de las mujeres que acuden a la primera vuelta

Elaboración de las cartas de segunda vuelta y de resultados

TABLA 1. DESCRIPCIÓN DE LOS CENTROS DE REALIZACIÓN DE MAMOGRAFÍAS EN FUNCIÓN DE LA POBLACIÓN QUE PUEDE ACCEDER, TIPO, HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERIODOS DE INTERVENCIÓN

UBICACIÓN	POBLACIÓN QUE ACCEDE	TIPO	HORARIO AL PÚBLICO	FECHAS DE INTERVENCIÓN
CARTAGENA	AREA II	FIJO	9-13.30 Y 16 -19.30	14/11/1995 y continúa
LORCA	AREA III	FIJO	16-20	16/10/95 y continúa
CIEZA	MUNICIPIO	MÓVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 15/1/96 AL 17/3/96
MULA	MULA,PLIEGO O Y ALBUDEITE	MÓVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 20/3/96 AL 16/5/96
CALASPARRA	MUNICIPIO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 15/4/96 AL 29/5/96
MORATALLA	MUNICIPIO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 20/4/96 AL 25/6/96
BLANCA	MUNICIPIO	MÓVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 18/9/96 AL 20/9/96
ABARAN	MUNICIPIO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 23/9/96 AL 31/10/96
ALHAMA	ALHAMA Y LIBRILLA	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 14/10/96 AL 29/11/96
ABANILLA	MUNICIPIO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 11/11/96 AL 19/12/96
FORTUNA	MUNICIPIO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 14/11/96 AL 20/12/96
TORRES C.	TORRES C. Y CAMPOS RÍO	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 4/11/96 AL 3/12/96
CEUTI	CEUTI, LORQUI	MOVIL	9-13 Y 16-18.30	DEL 4/12/96 AL 29/1/97
MURCIA	SANTOMERA BENIEL	FIJO	9-13.30	DEL 19/11/96 AL 22/11/1996

Programa de atención al adulto:

Elaboración del "Programa de prevención del riesgo cardiovascular en los EAP"

Finalización e impresión del programa.

Distribución.

Elaboración del protocolo de diabetes

Incluido en el programa anterior

Evaluación inicial de la puesta en marcha del "Programa de E.P.O.C."

D) Actividades de formación

Curso de "Dirección de Recursos Humanos. Dirección General de la Función Pública.

Curso de "Excel (5.0). Consejería de Sanidad.

Curso de Epi-Info. Consejería de Sanidad.

Curso de Word 6.0 para Windows. Consejería de Sanidad.

E) Publicaciones.

Gual Lopez F, Perez Riquelme F, Hernando Arizaleta L et al.; Programa de prevención de enfermedades cardiovasculares en atención primaria. Consejería de Sanidad y Política Social. Murcia 1996

Pérez Riquelme F, Hernando Arizaleta L, Luna Meseguer P y Ramón Esparza T,. El programa de prevención del cancer de mama en la región de Murcia. Primeros resultados. IV Congreso de Atención Primaria de Salud. Lorca 1996

Pérez Riquelme F, Ramón Esparza T, Hernando Arizaleta L, y Luna Meseguer P . Evaluación de la Implantación del programa de EPOC en la región de Murcia.. IV Congreso de Atención Primaria de Salud. Lorca 1996

SECCIÓN DE HIGIENE, INSPECCIÓN ALIMENTARIA Y ZONOSIS.*A) Distribucion del personal del servicio por grupo y titulacion/denominacion*

Grupo	Titulación	Número	Denominación
A	Veterinarios	60	1 Jefe de Servicio
			1 " de Sección
			1 J.U.T. de Zoonosis
			1 J.U.T. de Registro Sanitario
			6 Coordinadores Veterinarios de Area
			13 Directores Vet. de Matadero
			18 Veterinarios de Matadero
D	Auxiliares Sanit.	2	16 Inspectores Veter. de Area
	Auxiliares Administ.	2	3 Inspectores Veterinarios

B) Actividades de formación organizadas por el servicio

Actividad	Lugar	Fecha	H. Docentes
La calidad en la Inspección*	Murcia	Septiembre Octubre	25
Seminario Taller de Ofimática	Murcia	Marzo	15

* dos sesiones

C) Actividades de formación recibidas por el personal del servicio

Actividad	Entidad Organizadora	Participante	Asistentes N.º
Calidad en la industria Alimentaria	Delegación del Ministerio de Energía e Industria	Veterinarios	12
Trabajo de Equipo	D. G. de Función Pública	"	1
Dirección y Evaluación de Programas	D. G. de Función Pública	"	1
Inspección Práctica de Ayudas del FEOGA	Consejería de Medio Ambiente	"	1
Frutas, Hortalizas y Ovoproductos	Escuela Nacional de Sanidad	"	6
VII Congreso SEAP	Sociedad Española Anatomía Patológica (Córdoba)	"	1
Análisis Epidemiológico	Consejería de Presidencia	"	2
Control de Enfermedades Exóticas	" "	"	2
Dirección de Recursos Humanos	" "	"	2
Informática Excel 5.0	Consejería de Sanidad	Veterinarios	2
		Auxiliares	3
Curso Auditores Sanitarios	Dirección G. de Salud	Veterinarios	2
La calidad en la Inspección	D.G. de Función Pública	Veterinarios	32

D) Actividades docentes impartidas por el personal del servicio

Actividad	Entidad Organizadora	Participante	Número Docentes
Curso La Calidad en la Inspección	D. G. Función Pública	Veterinarios	2
Curso de Restauración Colectiva	Escuela Nacional de Sanidad. Madrid	"	1
Curso de Higiene y Tecnología de Productos de la Pesca	Escuela Nacional de Sanidad. Madrid	"	1

E) Ceses de actividad

Durante 1.996 se ha procedido, mediante Resolución de la Dirección General de Salud a los Ceses de Actividad de los siguientes establecimientos por deficiencias higiénico-sanitarias graves, que suponían un evidente riesgo para la salud de los consumidores:

Comedores Colectivos	2
Panaderías-Confiterías	7
Fábricas Conservas Vegetales	2
Almacenes Distribuidores	1
Carnicería-Salchichería	1
Fábricas de productos lácteos.....	2
Minoristas	1
Industrias cárnicas.....	1
Total	17

F) Expedientes sancionadores iniciados durante 1996

Area I	137
Area II	25
Area III	25
Area IV.....	39
Area V.....	13
Area VI.....	19
Total	258

G) Resoluciones de Decomiso y Destrucción

Nº de Resoluciones dictadas por el Director General de Salud: 74

(en kgs.)	Industria cárnica	Minorist. aliment.	Industria Pesca	Almacén frigoríf.	Comedor Colectivo	Otros
Cabritos		35			7	
Vacuno	5.500	225			6	
Porcino					64	16
Aves	658	8				
Corderos	6	5.600	24			
Embutid.		83			37	107
Prd.Pesca		49	1.636	383	15	
Jamones	100	270				
Queso						422
Fruta/verd				11.000	21	
Conejos		4			50	
Golosinas				5.550		
Pan/boller.		3		403		2.505
TOTAL	6.264	6.277	1660	17.336	200	3050

TOTALES: 34.787 kgs.

Causa de decomiso:

- No aptos para consumo humano: 45,3%
- Falta de documentación sanitaria: 54,6%

H) Investigación de enfermedades transmitidas por alimentos

Las actividades del Servicio de Inspección dentro del Programa de Vigilancia y Control de E.T.A.s han sido las siguientes, en relación a los 16 brotes de ámbito general que han sido notificados a lo largo de 1.996:

Nº de brotes de ámbito general 16
Nº de brotes investigados 16 (*)
Nº de brotes informados 16

Además de estos dieciséis brotes, se ha actuado en otros 5, que una vez analizados los datos obtenidos en la investigación han resultado encuadrados como de ámbito desconocido o familiar.

(*) La investigación de los brotes notificados ha sido llevada a cabo en diez de ellos por el Servicio de Inspección, mientras que los seis restantes, por tratarse de brotes ocurridos en el municipio de Murcia, fueron investigados en colaboración con los Servicios Veterinarios Municipales.

En el transcurso de la investigación de los distintos brotes, las actuaciones y medidas adoptadas más destacables han sido:

ACTUACIÓN / MEDIDA ADOPTADA	%
Inspección de local e instalaciones	100
Encuesta epidemiológica a manipuladores	68,7
Control de manipuladores	93,7
Investigación del origen de los alimentos	68,7
Toma de muestras	62,5
Análisis de alimentos	62,5
Análisis de agua	12,5
Decomiso de alimentos	25
Iniciación de expediente sancionador	43,7

I) Manipuladores de alimentos

Las actividades programadas en el Objetivo 10 para continuar con la aplicación de la Orden referente a la concesión y renovación del carné de manipuladores de alimentos, se han concretado como sigue:

- Aumento de un 10% del fichero de preguntas para la confección de exámenes.
- Confección de exámenes tipo para la industria conservera.
- A las nuevas entidades se les ha facilitado el correspondiente curso teórico y audiovisual, y también todo aquel material que por pérdida o deterioro, han solicitado las entidades ya autorizadas. En total se han confeccionado y repartido 20 cursos tipo.

Entidades Colaboradoras para la formación de manipuladores de alimentos

Durante 1996 se han autorizado un total de 7 Entidades Colaboradoras:

- Área de Salud de Murcia 2
- Área de Salud de Cartagena 3
- Área de Salud de Cieza 1
- Área de Salud del Altiplano 1

Se han procesado informaticamente los datos de los manipuladores que han superado las pruebas, para la expedición de los correspondientes carnés.

Exámenes realizados	Alumnos examinados	Alumnos aprobados (*)
110	7.191	6.542

(*) De los 6.542 carnes expedidos, 5.744 han correspondido a solicitudes de nueva expedición, y 798 a renovaciones de fichas ya existentes.

J) Plan nacional de investigación de residuos en animales, carnes y productos de control veterinario

El número de muestras asignado para 1.996 fue de 1.940 y las recogidas ascienden a 2.319, lo que representa un grado de cumplimiento del 119,5%.

En el cuadro siguiente se pormenorizan los resultados de cada tipo de sustancias investigadas:

PLAN ALEATORIO PLAN SOSPECHOSO

	MUESTRAS ASIGNADAS	MUESTRAS RECOGIDAS	MUESTRAS ANALIZ.	MUESTRAS NEGATIVAS	MUESTRAS POSITIVAS
Hormonales	30	42	42	40	2
Tireostáticos	120	74	74	67	7
Inhibidores	655	746	746	691	55
Sulfamidas	135	144	144	143	1
Nitrofuranos	60	69	69	69	0
Cloranfenic.	110	118	118	118	0
Ivermectina	35	49	49	48	1
Tranquili.	10	10	10	10	0
Plaguicidas	45	56	56	56	0
Met. Pesados	20	18	18	18	0
β-Agonistas	720	993	993	960	33
TOTALES	1.940	2.319	2.319	2.220	99

El número de expedientes sancionadores iniciados ha sido de 5, por un importe total en las propuestas de resolución de 9.000.000 ptas, y correspondientes a las siguientes sustancias detectadas:

SUSTANCIA DETECTADA	Nº DE EXPEDIENTES
Clembuterol	3
Tapazol	1 (*)
Sulfametacina	1
Diclorvós	1

(*) Además de esta sustancia, en los animales muestreados también se detectó clembuterol.

De los tres expedientes por residuos de clembuterol, 2 de ellos corresponden a ganado bovino y 1 a ganado ovino, y los iniciados por residuos de sulfametacina y diclorvós (este último en jamones curados) a ganado porcino.

Uno de los iniciados por residuos de clembuterol en ganado bovino fue como consecuencia de la remisión por cuestión de territorialidad por parte de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Además de los iniciados por esta Dirección General de Salud, se han remitido a otras CC.AA. los siguientes expedientes, por cuestiones de territorialidad:

- 1 a la Junta de Andalucía por residuos de ivermectina en toro de lidia.
- 5 a la Junta de Andalucía por residuos de clembuterol en ganado ovino.
- 1 a la Generalitat Valenciana por residuos de clembuterol en ganado ovino.

K) Plan de detección rápida de β -Agonistas en matadero

El nº de Kits asignados por el MISACO a nuestra Región para la campaña 96 ha sido de 15, constando en la tabla siguiente los resultados obtenidos de su aplicación:

	Octubre	Noviem.	Diciem.	TOTAL
nº Kits	8	4	3	15
Partidas testadas	59	31	17	107
Reses testadas	156	94	24	274
Positivos al kit	0	0	0	0

Tal y como refleja la tabla anterior, el número de positivos a esta prueba ha resultado ser cero, confirmando las conclusiones sacadas de los datos de la campaña 95 (tres positivos de 762 reses testadas), en las que planteábamos la escasa positividad de esta prueba.

VISITAS DE INSPECCIÓN Y TOMAS DE MUESTRAS REALIZADAS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA A CONSUMIDOR FINAL

CARNICERIAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	367	367	420	0
Área 2	158	137	37	8
Área 3	266	240	290	104
Área 4	60	22	22	0
Área 5	55	55	72	39
Área 6	318	201	368	196
Total	1224	1022	1209	347

PESCADERIAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	140	140	227	26
Área 2	92	90	140	3
Área 3	84	84	91	28
Área 4	25	11	11	0
Área 5	14	14	20	3
Área 6	94	94	162	9
Total	449	433	651	69

PANADERIAS, CONFITERIAS, BOLLERIAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	435	435	662	0
Área 2	214	190	250	0
Área 3	210	172	172	70
Área 4	106	21	21	0
Área 5	56	34	45	22
Área 6	159	103	147	11
Total	1180	955	1297	103

FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	60	10	12	0
Área 2	58	58	60	0
Área 3	43	43	43	0
Área 4	72	15	15	0
Área 5	15	15	25	9
Área 6	274	138	189	0
Total	522	279	344	9

SUPERMERCADOS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	102	100	115	0
Área 2	169	93	93	60
Área 3	467	467	542	31
Área 4	145	32	30	0
Área 5	96	82	122	11
Área 6	-	-	-	-
Total	979	774	902	102

GRANDES SUPERFICIES

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	7	7	31	0
Área 2	2	2	400	18
Área 3	1	1	1	0
Área 4	3	3	127	3
Área 5	5	5	140	4
Área 6	2	2	23	0
Total	20	20	722	25

PLAZAS DE ABASTOS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	11	3	20	0
Área 2	5	5	600	8
Área 3	4	4	87	0
Área 4	5	5	125	0
Área 5	4	4	220	5
Área 6	8	8	51	0
Total	37	29	1103	13

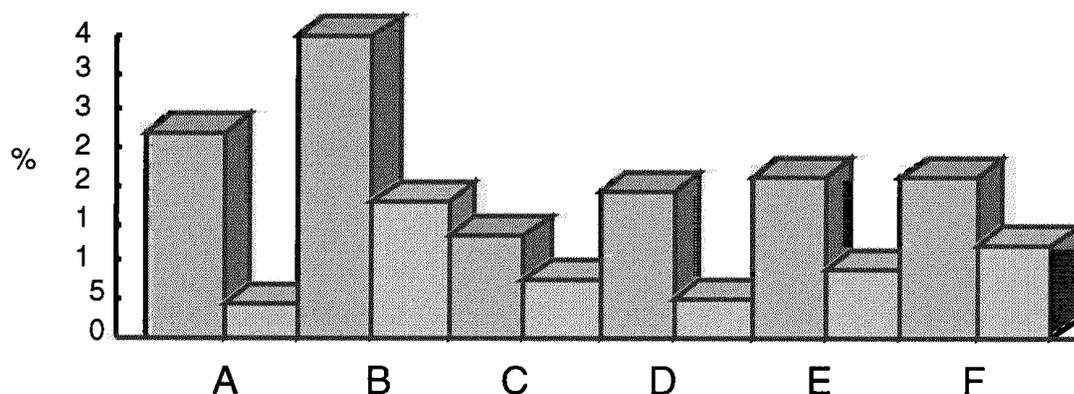
OTROS ESTABLECIMIENTOS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	906	539	679	0
Área 2	561	460	773	0
Área 3	-	-	-	-
Área 4	30	30	249	0
Área 5	97	71	138	0
Área 6	702	250	470	115
Total	2296	1350	2309	115

VOLUMEN TOTAL ESTIMADO DE ALIMENTOS INSPECCIONADOS (Tm./Año)

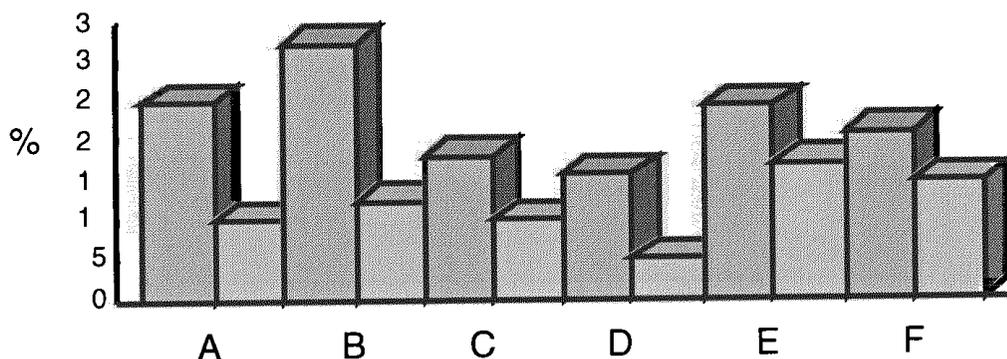
CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS	204.628
PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS Y DE LA ACUICULTURA	36.404
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	620
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	12.090

DEFICIENCIAS MAS IMPORTANTES SOBRE EL TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS EN EL PERIODO 1993-1996



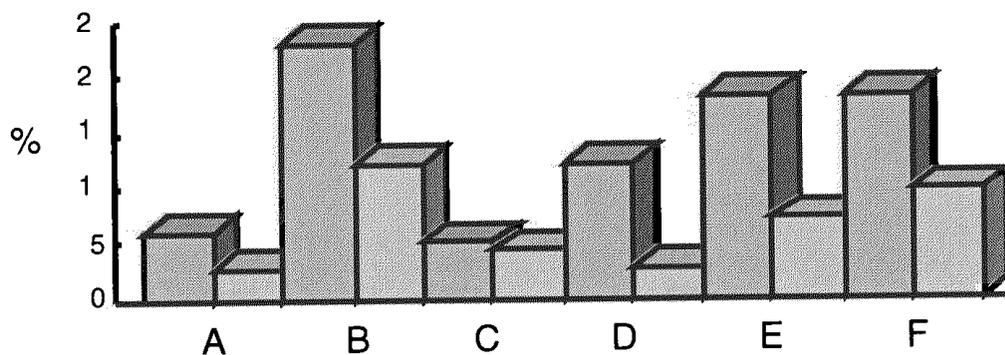
Def.	1993	1996	Descripción de Deficiencias
A	27	4,2	Deficiencias estructurales
B	40	18	Servicios Aseo Personal
C	13,5	7,3	Deficiencias higiénicas
D	19,5	5,1	Sistemas de Protección de vectores
E	21,5	9,1	Conservación de Alimentos
F	21,5	12,4	Formación de Manipuladores

DEFICIENCIAS EN INDUSTRIAS CARNICAS DEL CONJUNTO DE LAS AREAS



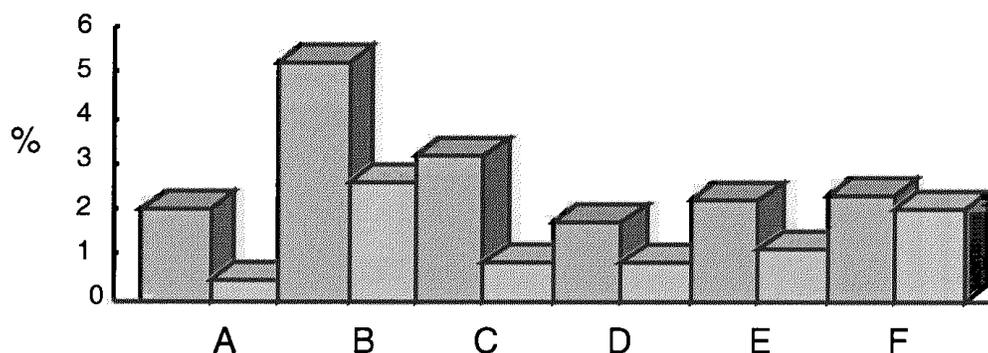
Def.	1993	1996	Descripción de Deficiencias
A	25	9,8	Deficiencias estructurales
B	32	12,2	Servicios Aseo Personal
C	18	9,8	Deficiencias higiénicas
D	16	4,9	Sistemas de Protección de vectores
E	24	17,1	Conservación de Alimentos
F	21	14,6	Formación de Manipuladores

DEFICIENCIAS EN MINORISTAS DE ALIMENTACION DEL CONJUNTO DE LAS AREAS



Def.	1993	1996	Descripción de Deficiencias
A	6	2,8	Deficiencias estructurales
B	23	12,1	Servicios Aseo Personal
C	5	4,5	Deficiencias higiénicas
D	12	2,8	Sistemas de Protección de vectores
E	18	7,3	Conservación de Alimentos
F	18	9,6	Formación de Manipuladores

DEFICIENCIAS EN HARINAS Y DERIVADOS DEL CONJUNTO DE LAS ÁREAS



Def.	1993	1996	Descripción de Deficiencias
A	20	4,5	Deficiencias estructurales
B	52	25,8	Servicios Aseo Personal
C	32	7,9	Deficiencias higiénicas
D	17	7,9	Sistemas de Protección de vectores
E	22	11,2	Conservación de Alimentos
F	23	20,2	Formación de Manipuladores

COMEDORES COLECTIVOS

COLEGIOS Y GUARDERIAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	132	16	20	0
Área 2	29	15	20	0
Área 3	33	33	69	108
Área 4	18	18	23	0
Área 5	9	9	22	7
Área 6	41	41	77	0
Total	262	132	231	125

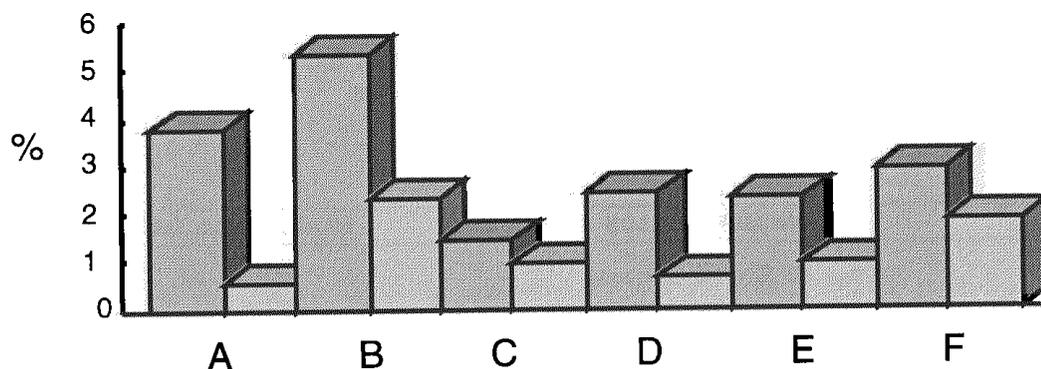
HOSPITALES Y RESIDENCIAS

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	10	6	6	0
Área 2	4	4	8	0
Área 3	10	10	12	0
Área 4	5	5	12	0
Área 5	4	4	5	5
Área 6	6	6	13	0
Total	39	35	56	5

RESTAURANTES, BARES, ETC.

	Número de Establecimientos	Establecimientos Visitados	Visitas de Inspección	Muestras Tomadas
Área 1	1670	212	328	0
Área 2	752	623	623	0
Área 3	812	720	965	48
Área 4	240	210	230	0
Área 5	156	108	202	80
Área 6	592	463	538	15
Total	4222	2336	2886	143

DEFICIENCIAS EN COMEDORES COLECTIVOS DEL CONJUNTO DE LAS AREAS



Def.	1993	1996	Descripción de Deficiencias
A	38	5,1	Deficiencias estructurales
B	53	23,1	Servicios Aseo Personal
C	14	8,9	Deficiencias higiénicas
D	24	6,3	Sistemas de Protección de vectores
E	23	9,5	Conservación de Alimentos
F	29	18,5	Formación de Manipuladores

Informe de las gestiones realizadas en Registro General Sanitario de Alimentos

Número de Registros Caducados	96
Aviso de convalidación	296
Registros de nueva concesión	271
Registros Convalidados	522
Bajas en Registro	137
Ampliación de Actividad	54
Cambio de Actividad	7
Cambio de Titular	177
Cambio de Domicilio	57
TOTAL ACTUALIZACIONES ADMINISTRATIVAS	1.225

VENTA DE ALIMENTOS FUERA DE ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES

El 7 de diciembre de 1995 fue publicado en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, el Decreto 172/1995 de 22 de noviembre, por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes, estableciéndose en la disposición adicional 2ª, que los puestos descritos en el Decreto, dispondrán de autorizaciones sanitarias otorgadas por la Dirección General de Salud en cuanto a la idoneidad de sus instalaciones, como requisito previo a la autorización municipal; y se establece en la disposición final segunda, que entrara en vigor a los seis meses de su publicación, es decir, entró en vigor el 7 de junio de 1996, aunque posteriormente se han dado más plazos para divulgar y facilitar la adaptación de los puestos.

En la Comunidad Autónoma de Murcia, se realizan unos 134 mercadillos, algunos de ellos (32) durante los fines de semana. El volumen de venta de alimentos en ésta modalidad es importante y los riesgos sanitarios que se pueden presentar pueden ser trascendentes, teniendo en cuenta que presentan mayores posibilidades de contaminación.

Podemos destacar la labor realizada por los inspectores veterinarios de ésta Dirección General de Salud, durante las guardias de fines de semana que se realizaron dentro del *PROGRAMA DE INSPECCIÓN PERMANENTE del VERANO-96*, en el que se inspeccionaron distintos mercadillos de la Región que se celebran en sábados y domingos.

En éstas guardias, el total de inspecciones realizadas en puestos fue de 76, levantándose 29 actas de inspección en las que se reflejaban las deficiencias encontradas.

A finales de año, los datos facilitados por las áreas:

	Nº MERCADILLOS	Nº AUTORIZAC. SANITARIAS.
AREA I	55 (5 fines semana)	44
AREA II	29 (6 " ")	2
AREA III	15 (6 " ")	6
AREA IV	13 (13 " ")	2
AREA V	2	6
AREA VI	20 (2 " ")	18
TOTALES	134 (32 " ")	78

El total del número de puestos dedicados a la venta de alimentos en la región y sometidos a la autorización sanitaria preceptiva, es muy difícil de calcular, debido a que los propietarios realizan varios mercadillos durante la semana recorriendo los distintos emplazamientos, por lo que muchos de ellos nos aparecen en unos y otros de los mercados.

Nº PUESTOS INSPECCIONADOS	
AREA I	118
AREA II	460
AREA III	31
AREA IV	47
AREA V	40
AREA VI	52
TOTAL	748

A finales de año, se remitió cartas dirigidas a los Sres. Alcaldes de todos los Ayuntamientos de la Comunidad Autónoma, en la que se les comunicaba la obligación de exigir a los titulares de puestos en mercadillos, la posesión de la pertinente autorización sanitaria expedida por ésta Dirección General de Salud.

Dentro de éste sector, también podemos incluir las inspecciones en "chiringuitos de temporada", en los que tenemos:

	TOTALES	INSPECCIONADOS
AREA II	80	65
AREA IV	30	7
AREA V	8	8

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNES FRESCAS
(Situación a 31 de Diciembre de 1996)

TOTAL REGIÓN

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	26	5	5	-	36	5	-	41	
Salas de Despice	46	10	-	2	58	6	1	65	
Almacenes Frigoríficos	7	10	-	5	22	4	-	26	

Área 1

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	8	2	-	-	10	1*	-	11	*Aves
Salas de Despice	12	5	-	-	17	2	1	20	
Almacenes Frigoríficos	1	3	-	1	5	1	-	6	

Área 2

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	4	2	1	-	7	1	-	8	*Aves
Salas de Despice	13	3	-	-	16	1	-	17	
Almacenes Frigoríficos	2	1	-	1	4	-	-	4	

Área 3

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	4	-	-	-	4	1*	-	5	*General
Salas de Despice	6	-	-	1	7	2	-	9	
Almacenes Frigoríficos	4	2	-	3	9	-	-	9	

Área 4

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	6	1	4	-	11	-	-	11	
Salas de Despice	8	2	-	-	10	1	-	11	
Almacenes Frigoríficos	-	2	-	-	2	1	-	3	

Área 5

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	3	-	-	-	3	-	-	3	
Salas de Despice	1	-	-	-	1	-	-	1	
Almacenes Frigoríficos	-	-	-	-	-	1	-	1	

Área 6

	General Homol.	Aves Homol.	Conejos Homol.	Mixtos Homol.	TOTAL Establmtº Homol	Establecimº Cesados y Bajas 1996	Pendiente Homol	TOTAL Estable c.	Observac.
Mataderos	1	-	-	-	1	2*	-	3	*Generales
Salas de Despice	6	-	-	1	7	-	-	7	
Almacenes Frigoríficos	-	2	-	-	2	1	-	3	

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS (R.D. 1904/1993) (Situación a 31 de Diciembre de 1.996)

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	Total
Área 1	6	8	3	11	1	9	1	39
Área 2	2	23	3	1	1	1	-	31
Área 3	5	4	-	1	-	-	-	10
Área 4	7	5	-	-	-	-	-	12
Área 5	1	-	-	-	-	-	-	1
Área 6	6	12	-	1	-	1	2	22
Total	27	52	6	14	2	11	3	115

(A) Industrias Cárnicas (>7 Tm. semana).

(B) Industrias Cárnicas de Capacidad NO Industrial (<7 Tm. semana)

(C) Solo elaborán Jamones, Paletas y Lomos (>7 Tm semana)

(D) Solo elaborán Jamones, Paletas y Lomos (<7 Tm semana)

(E) Elaboración de Tripas.

(F) Reenvasado, Almacenamiento y Distribución de Tripas.

(G) Industrias de platos cocinados cárnicos (Clave 26)

	Homologada		Propuestas de Resolución de Cese		Total por Areas		Cesada
		%		%			
Área 1	35	90	4	10	39	6	6
Área 2	30	97	1	3	31	0	0
Área 3	8	80	2	20	10	1	1
Área 4	11	92	1	8	12	1	1
Área 5	1	100	0	0	1	0	0
Área 6	21	95	1	5	22	1	1
Total	106	92	9	8	115	9	9

IMPLANTACIÓN DE AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS DE LA CARNE

En acuerdo tomado por el Consejo Interterritorial del Sistema de Salud del Ministerio de Sanidad y Consumo, se unificaron criterios a seguir en todas las CCAA y se decidió prorrogar la implantación de Sistemas de Autocontrol en Establecimientos de la Carne hasta el 30 de septiembre de 1.997.

VISITAS DE INSPECCIÓN REALIZADAS EN ESTABLECIMIENTOS CARNICOS

	SALAS DE DESPIECE	ALMACENES FRIGORIFICOS	INDUSTRIAS CARNICAS
Área 1	580	40	160
Área 2	200	4	359
Área 3	234	98	300
Área 4	450	30	650
Área 5	40	0	52
Área 6	270	20	118
Total	1774	192	1639

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CARNICOS

	MATADEROS	SALAS DE DESPIECE	ALMACENES FRIGORIFICOS	INDUSTRIAS CARNICAS
Área 1	126	160	7	153
Área 2	46	0	0	28
Área 3	200	91	8	81
Área 4	226	31	0	71
Área 5	80	18	0	46
Área 6	42	73	0	158
Total	720	373	15	537

RESULTADOS GLOBALES DE LA TOMA DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS*Muestras de Carnes tomadas en Mataderos*

Superan alguno de los Parámetro Determinados	Rec. de Aerobios > 1.000.000/g.	Enterobacteriaceas > 100/g.	E. coli > 10/g.	Salmonella > 0/25 g.	S. aureus > 100/g	C. perfrin ges >10/g.
48 %	15 %	36 %	28 %	1 %	2 %	7 %

Muestras de Carnes tomadas en Salas de Despiece

Superan alguno de los Parámetro Determinados	Rec. de Aerobios > 1.000.000/g.	Enterobacteriaceas > 100/g.	E. coli > 10/g.	Salmonella > 0/25 g.	S. aureus > 100/g	C. perfrin ges >10/g.
47 %	11 %	32 %	18 %	0 %	4 %	15 %

Muestras de Productos Cárnicos en Industrias Cárnicas

Superan alguno de los Parámetro Determinados	Rec. de Aerobios > 1.000.000/g	Enterobacteriaceas > 100/g.	E. coli > 10/g.	Salmonella > 0/25 g.	S. aureus > 100/g.	C. sulf. reductores > 100/g	C. perfrin ges > 100/g
28 %	7 %	14 %	17 %	0 %	0 %	3 %	10 %

Muestras de Superficies en Contacto con los Alimentos

TIPO DE SUPERFICIE	>1000/25 cm ²	>1/25 cm ²	>1/25 cm ²
Utensilios y Maquinaria De Trabajo	62 %	37 %	5 %
	59 %	24 %	8 %
TIPO DE SUPERFICIE	>1000/25 cm ²	>1/25 cm ²	>1/25 cm ²
Utensilios y Maquinaria De Trabajo	28 %	31 %	2 %
	22 %	20 %	5 %

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA 1996

El objetivo prioritario durante éste año, ha sido el conseguir la adecuación de todos los establecimientos del sector a las condiciones exigidas para su homologación, como requisito previo, y la divulgación de la obligación de la instauración de los sistemas de autocontrol.

Según acuerdo tomado por el Consejo Interterritorial del Sistema de Salud del Ministerio de Sanidad y Consumo, se unificaron criterios para todas las Comunidades Autónomas, concediéndose una prórroga para la instauración de los sistemas de ARCPC hasta septiembre de 1997.

El 5 de marzo de 1996, se dirigió mediante carta certificada, " Propuesta de Resolución de Suspensión de Cese ", a 25 establecimientos que en aquel momento no se adaptaban a los requisitos establecidos en el R.D. 1437/92 de 27 de noviembre que reglamenta las normas sanitarias aplicables a éstos establecimientos y de obligado cumplimiento desde el 1 de enero de 1996.

A primeros de año, en las listas de establecimientos autorizados enviadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, el número de establecimientos de la Región, eran de 59; de éstos, 29 estaban homologados, y 30 estaban con propuesta de resolución de cese.

De los *establecimientos que estaban con propuesta de resolución de cese* y detallados por áreas, eran:

Área I: 7 establecimientos.

Área II: 12 establecimientos.

Área III: 7 establecimientos.

Área VI: 4 establecimientos.

De éstos, algunos han sido dados de baja y otros se han ido homologando durante el año, hasta la situación de final del año, que se detalla en el siguiente cuadro.

	HOMOLOGADAS	PROP.RESOL.C.	%HOMOLOG.
AREA I	15	2	88%
AREA II	20	5	80%
AREA III	12	1	91'6%
AREA IV	1		100%
AREA VI	11		100%

A finales de 1996, el número de establecimientos autorizados por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio es de 67, de los que quedan sin Homologar 8, lo que supone el 12 % del total y encontrándose entre éstos, cuatro de las lonjas de pescado portuarias.

ESTABLECIMIENTOS IMPLICADOS:

	AREA I	AREA II	AREA III	AREA IV	AREA V	AREA VI	TOTALES
Lonjas de subastas	2	3	1				6
Industrias manipulac	8	16	7			8	39
Almacenistas	7	6	5	1		3	22
Distr.sin depósito	13	17	4			14	47

En el área II se deben incluir 2 establecimientos dedicados a la acuicultura marina para atunes.

Durante éste año, el número de *nuevas inscripciones* han sido en total de 26, y por actividades son:

- 13 de distribuidores.
- 9 de establecimientos con manipulación.
- 2 de almacenistas.
- 2 de acuicultura marina, instalados en aguas de Cartagena, y dedicados al engorde de atunes.

El número de *visitas de inspección realizadas* por las áreas:

ÁREA	LONJAS	IND.MANIPUL.	ALMACENES	ACUICULT.MAR.	TOTALES
I	498	20	15		533
II	200	73	82	4	359
III	37		72		109
IV			41		41
VI		64	15		79

RESULTADOS DE MUESTRAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA -1996

El total de muestras recogidas durante el año 1996, han sido de 159; de las que:

- Determinaciones microbiológicas: 87
- Determinaciones fisico-químicas: 72

Los parámetros microbiológicos investigados han sido: Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Salmonellas-Shigelas, Vibrio parahemolyticus. En muestras de superficies de trabajo se ha incluido la investigación de estafilococos aureus.

Los parámetros fisico-químicos investigados han sido: histamina, TVB-N y metales pesados: cadmio, cobre, mercurio y plomo.

El número de toma de muestras por áreas ha sido:

	LONJAS		INDUSTRIAS		MINORISTAS		TOTALES	
	MICROBIOL.	FIS.QUIM.	MICROBIOL.	FIS.QUIM.	MICROBIOL.	FIS.QUIM.	MICROBIOL.	FIS.QUIM.
AREA I	11	20	6	7	15	11	32	38
AREA II	-	-	-	-	-	3	-	3
AREA III	-	11	-	-	24	4	24	15
AREA IV	-	-	-	-	-	-	-	-
AREA V	-	-	-	-	-	3	-	3
AREA VI	-	-	27	8	4	5	31	13

De las muestras de análisis microbiológicas, según el tipo de muestra analizada han sido:

- Pescados fresco y congelado - 51
- Moluscos - 18
- Crustáceos - 5
- Superficies de trabajo y útiles - 13

De las muestras de análisis fisico-químicas, todas se han efectuado en pescado fresco y congelado.

De los *análisis microbiológicos*, han superado *parámetros*: en 27 muestras, lo que supone el 31% de los análisis.

	Nº muestras superan	%
Recuent.Aerobios	14	16
Enterobacterias	13	15
R.Aerob./Enterob.	6	6'9
Salm-Shigel.	0	0
Vibrio Parah.	0	0

- Estos valores superiores a los límites, establecidos por el tipo de establecimiento de procedencia, han sido:
- En minoristas: han superado 20 muestras, lo que supone 23%,
- En establecimientos con manipulación (fabricación): el 5'7%.
- En lonjas: el 2'3%.

	MINORISTAS	IND.MANIPUL.	LONJAS
R.Aerob.	9	5	0
Enterob.	11	0	2
R.Aerob/Enterob.	6	0	0

De los *análisis físico-químicos*:

Han aparecido con valores superiores en algún parámetro 17 muestras, el 23'6%:

	Nº muestras superan	%
histamina	6 (valores >100ppm)	8'3
TVB-N	8 (" >25mg/100g)	11'1
histam/TVB-N	1	
metales pesados:	3	4'2
cd.	0	
cu.	0	
hg.	2	
pb.	1	

De los *valores que han superado, según el establecimiento de procedencia*:

- En lonjas: ha supuesto el 15'3%, no se suman las de metales pesados.
- En establecimientos con manipulación: suponen el 4'2%.
- En minoristas: solo 1 muestra metales pesados (Pb.)

	MINORISTAS	IND.MANIPUL.	LONJAS
histamina	0	2	4
TVB-N	0	1	7
metal. pesados	1 (pb:2'5)	0	2 (hg)

SITUACIÓN DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

Al objeto de regular "las condiciones higiénicas de producción y comercialización de leche cruda tratada térmicamente y productos lácteos", el Consejo promulgó la Directiva 92/96 de 12 de Julio de 1.992. Esta Directiva fue traspuesta parcialmente mediante la Orden de 26 de Mayo de 1.993, que establecía las condiciones para la solicitud de clasificación de los establecimientos existentes según su volumen de producción en dos grupos: Régimen General y Producción Limitada. Con diferentes niveles de exigencias técnicas. Igualmente establecía plazo para su adaptación y homologación hasta el 31 de Diciembre de 1.997.

En un principio, tras realizar las oportunas visitas a las industrias que presentaron solicitud, quedaron clasificados 25 establecimientos, diez dentro del Regimen General y el resto sujetos a producción limitada. Ninguno de ellos cumplía el conjunto de condiciones establecidas necesarias para su homologación.

Durante 1.994/95 se fueron sucediendo visitas de comprobación al objeto de verificar los plazos marcados por los proyectos de adaptación que presentaron las industrias. Igualmente se fue orientando a los industriales sobre la forma de realizar sistemas de autocontrol.

A falta de un año para finalizar el plazo de adaptación, la situación actual es:

- 12 industrias que se han adaptado a las condiciones de la Directiva 92/46 (2 de ellas de nueva apertura) y disfrutan del sello de calidad.
- 2 han solicitado el cese de actividad.
- El resto continua en fase de adaptación.

	I. HOMOLOGADAS		I. NO HOMOLOGADAS		TOTAL
	REG. G.	PROD. L.	REG. G.	PROD. L.	
Area I	2	1	4	1	8
Area II	-	-	2	-	2
Area III	-	1	3	1	5
Area IV	-	3	-	-	3
Area V	1	1	-	-	2
Area VI	3	-	-	2	5
Total	6	6	9	4	25

Toma de muestras para monitorización:

MUESTRAS TOMADAS	FOSFATASA + POSTERIOR/TERMIZACION	RECuento GERMEs >>>>
130	20 (*)	10 (**)

(*) 18 de las muestras corresponden a queso, procedentes de cuajadas que dieron negativas a la prueba de la fosfatasa, por lo que se debe interpretar que la reactivación se debe a la actividad bacteriana, en las fases posteriores a la adición de enzimas.

(**) Corresponden en su practica totalidad a muestras de leche cruda de cabra, recogidas en epoca estival.

IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS ARPCPC EN ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN DE HORTALIZAS RASTRERAS

Como establecíamos en el planteamiento del objetivo, tras el seguimiento en los bancales que se realizó en años anteriores, para éste año se planteó el seguimiento de éstos productos en las plantas de manipulación y envasado.

Para la consecución del objetivo, contactamos en el último trimestre del año, época en la que se comienza la producción de lechugas en la Región, con representantes de las entidades asociativas FECOAN y PROEXPORT que aglutinan el grueso de empresas hortofrutícolas.

El número de empresas facilitadas en los listados fue de unas 40, las que han sido visitadas en su totalidad y en las que se procedió a la cumplimentación de protocolo de inspección. En las visitas los inspectores han incidido en los puntos críticos de las plantas de manipulación y en las medidas correctoras que quedan establecidas en los protocolos, y muy particularmente en las medidas de limpieza y desinfección y en las buenas prácticas de manipulación.

	Nº ALMACENES
AREA I	2
AREA II	20
AREA III	14
AREA IV	1
AREA VI	2

VALORACIÓN DE LAS TOMAS DE MUESTRAS 1996

El número de muestras tomadas, han sido de 61, de las que 52 fueron de lechugas en las fases finales de las plantas de manipulación, éstas suponen el 85% de las muestras; y 15% restante, representa a las 9 muestras que fueron realizadas en brócoli.

Desglosando por áreas las muestras realizadas, éstas han sido:

AREA I: 2
 AREA II: 31
 AREA III: 28
 Totales: 61

Las parámetros determinados han sido: Salmonella-Shigella, Echerichia Coli, Estreptococos fecales, Coliformes totales y Coliformes fecales.

En cuanto a resultados, han sido según intervalos de colonias/g.

PARÁMETRO	0-10	10-100	100-1000	>1000	TOTALES
Estaf.fecales	12	6	-	2 (2400)	20
Colif.totales	13	6	3	3	25
Colif.fecales	2	-	1	-	3
Salm-Shigel	-	-	-	-	-
E.coli	-	-	-	-	-

	NºMUESTRAS DETECTADAS	%	NºMUESTRAS SUPERAN	%
Estrep.fecales	20	33	2	3'3
Colifor.totales	25	41	3	5
Colifor.fecales	3	5	0	-
Salm-Shigel.	0	-	0	-
E.coli	0	-	0	-

Nos ha aparecido 1 muestra con valores de 2400 col/g. de Estreptococos fecales y 2400 col/g. de Coliformes totales.

CONTROL DE ZONOSIS

Según establece la Ley General de Sanidad, Capítulo I, artº 8, punto 2, la prevención y lucha contra las zoonosis y las técnicas necesarias para la evitación de riesgos en el hombre debidos a la vida animal o a sus enfermedades, esta considerada como una actividad básica del sistema sanitario.

Durante 1.996 se ha continuado en el programa de Control de Zoonosis priorizando las actuaciones de cada objetivo en los siguientes campos:

- Control antirrábico.
- Triquinelosis.
- Hidatidosis.
- Leishmaniosis.
- Brucelosis.
- Listeria, Salmonella.
- Vigilancia y seguimiento de otras zoonosis

Control Antirrábico

- Animales agresores (por especies):
- Perros 285
- Gatos 20
- Zorros 0
- Murcielagos 2
- Otros 8
- TOTAL 315

- Número de animales mordedores observados:
- Observación Clínicas Veterinarias 180
- Observaciones Area I 30
- Observaciones Area II 58
- Observaciones Area III 4
- Observaciones Area IV 9
- Observaciones Area V 8
- Observaciones Area VI 9
- Observados por los Serv. Veterinarios
- Ayuntamiento de Murcia Pendiente de remisión (Cencozoo)
- TOTAL 298

– *Investigación de animales mordedores*

Se ha realizado el diagnóstico biológico e histológico de los siguientes animales:

Perros	12
Gatos	3
Zorros	0
Otros	2
TOTAL	17

Todos ellos con resultado negativo.

Campaña de Vacunación Antirrábica

Se ha confeccionado y publicado en el B.O.R.M. la Orden de 7 de Junio de 1.996 para las Campañas contra la Rabia, Leishmaniosis e Hidatidosis. Los resultados de dicha Campaña son los siguientes:

Nº de dosis administradas	55.000
Coberturas vacunal estimada	61%
Número de Veterinarios actuantes	147

La inmunización felina, esta recomendada en la citada Orden, pero no con carácter obligatorio, resultando prácticamente nula.

Control de Perros Vagabundos

Ha sido realizada por los Servicios Municipales de los siguientes Ayuntamientos:

– Perrería Municipal de Murcia: (Pendientes de recibir resultados)

Batidas	
Recogidos	
Entregados por el propietario	
Recogidos por agresión	
Nacidos en Cencozo	
TOTAL	

El destino de los mismos ha sido el siguiente:

- Cedidos a S. Protectoras
- Recuperados por el propietario..
- Adoptados
- Fallecidos
- Escapados
- Sacrificados
- Total

Centro zosanitario municipal de Molina del Segura

– Animales recogidos: 1.894

El destino de los mismos ha sido el siguiente:

– Cedidos a S. Protectoras	578 (30,51%)
– Adoptados en Molina	181 (9,55%)
– Fallecidos	623 (33%)
– Eutanasia	512 (27,03%)

Animales recogidos en:

– Molina del Segura	862
– Blanca	33
– Torres de Cotillas	180
– La Unión	69
– Santomera	117
– Lorca	164
– Archena	17
– Fortuna	24
– Puerto Lumbreras	45
– Mazarrón	70
– Ceutí	21
– Alguazas	44
– Aguilas	142
– Mula	74
– Campos del Rio	1
– Abanilla	16
– Beniel	11
– Ulea	4
TOTAL	1.894

– En el Area de Salud V (Altiplano):

Yecla

– Capturados
 177 |

Destino:

– Recuperados por el propietario	16 (9,04%)
– Eutanasia	159 (89,8%)
– Adoptados	20 (1,13%)

Jumilla

– Capturados
 190 |

Destino:

– Eutanasia
 190 (100%) |

Triquinelosis

El control de esta Zoonosis se ha llevado a cabo mediante las siguientes actividades:

Sacrificio domiciliario

Elaboración de la Orden de la Consejería de Sanidad y Política Social, de 19 de Noviembre de 1.996, por la que se regula la Campaña de Sacrificio de Cerdos para Consumo Familiar.

Se autoriza en base a la Orden anterior a los siguientes Ayuntamientos para la organización de la Campaña a los siguientes Ayuntamientos:

- Ayuntamiento de Blanca
- Ayuntamiento de Ricote
- Ayuntamiento de Puerto Lumbreras*
- Ayuntamiento de Calasparra
- Ayuntamiento de Torres de Cotillas

El número de sacrificios domiciliarios controlados por los Ayuntamientos de las Torres de Cotillas y Puerto Lumbreras fue de 126, no presentándose ninguna incidencia respecto a esta Zoonosis (estando pendientes de recibir las memorias de las entidades autorizadas).

* el sacrificio se realiza en el Matadero Municipal de Puerto Lumbreras.

Control de Jabalíes procedentes de cacerías

El número de canales sometidas a exámen micrográfico fue el siguientes:

- Servicio de Inspección	110
- Area de Salud del Noroeste	95
- Area de Salud del Altiplano	12
- Area de Salud de Cartagena	30
Total	247

Determinaciones micrográficas de ganado porcino (consumo familiar)

- Area de Salud de Cartagena	60
------------------------------------	----

Control en Mataderos

El volúmen de sacrificio en ganado porcino en matadero durante 1.996 fue de 1.775.625 cabezas, sometiéndose todas ellas a control triquinoscópico, no apareciendo ningún caso positivo.

Hidatidosis

Para estimar la incidencia de la equinocosis en la población canina se procedió simultaneamente con la vacunación antirrábica a la toma de muestras de heces (Circular de la Consejería de Sanidad y Política Social, de 7 de Junio de 1.996.

Resultado de la Campaña:

- Nº de muestras tomadas	230
- Nº de muestras positivas	20 (8,80%)
• Toxocara	35%
• Ascaris	20%
• Tenias	15%
• Trichuris	10%

- Ancylostoma 10%
- Uncinaria 10%
- Técnicas de diagnóstico empleadas:
- Flotación
- Sedimentación
- Centrifugación (Método de Telemann).

Leishmaniosis

En la aplicación del Plan Nacional de lucha y control de Leishmaniosis y siguiendo con las actuaciones ya iniciadas por esta Comunidad en 1.986, dado el carácter endémico de la misma, se ha continuado en la misma línea de actuación.

Conjuntamente con la Campaña Antirrábica se ha procedido a la toma de muestras de sangre para el diagnóstico de leishmaniosis mediante la técnica de inmunofluorescencia indirecta (Circular de la Consejería de Sanidad y Política Social de 7 de Junio).

La determinación del número de muestras a tomar se realizó mediante la aplicación de la fórmula de poblaciones infinitas.

- Resultado de la Campaña:
- Nº de muestras tomadas 340
- Nº de diagnósticos 380
- Porcentaje de positivos 6%
- Porcentaje de negativos 89%
- Dudosos no confirmados 5%
- Casos en tratamiento con seguimiento bimensual 27

Simultáneamente se procedió a la cumplimentación de la encuesta de investigación epidemiológica.

- Diagnóstico de casos sospechosos:
- Muestras remitidas por clínicas veterinarias y particulares 630
- Nº de diagnósticos 630
- Porcentaje de positivos 52%
- Porcentaje de negativos 48%

La técnica empleada ha sido la Inmunofluorescencia indirecta y diagnóstico parasitológico.

Brucelosis: Casos declarados 1.996

Vía de transmisión por Áreas de Salud

	AREA I	AREA II	AREA III	AREA IV	AREA V	AREA VI	TOTAL
Ganado	3	8	8	5	0	4	28
Alimentos	3	2	0	0	0	0	5
Mixta	2	1	1	1	0	2	7
Desconocida	1	0	1	1	0	1	4
No localizados	1	1	0	1	0	1	4
TOTAL	10	12	10	8	0	8	48

DISTRIBUCIÓN POR PROFESIÓN

GANADERO.....	20
PASTOR.....	7
AGRICULTOR.....	3
OTRAS (Alguna relación con ganado).....	7
OTRAS (Ninguna relación con ganado).....	7
TOTAL.....	44

De acuerdo con el intercambio de información establecido por el Sistema de Vigilancia de Zoonosis, se han remitido al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua 29 fichas de notificación de casos humanos declarados, en los que la encuesta de investigación epidemiológica identificaba el contacto con ganado como vía de transmisión.

Se ha realizado en colaboración con el Servicio de Epidemiología el Estudio de un brote localizado en Lorca (dos afectados).

ACTUACIONES EN EXPLOTACIONES GANADERAS: Investigación de los factores de riesgo que inciden en la presentación o permanencia de las zoonosis

Protocolos cumplimentados según causas:

- caso humano declarado de zoonosis.....	41
- denuncias por molestias.....	18
TOTAL.....	59

Notificaciones realizadas a la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua

	1996
Actas relativas a identificación animal (mataderos)	380
Medidas de protección frente a E.E.B. (eliminación de decomisos)	458*
Identificación de explotaciones de riesgo (brucelosis)	29
Casos de Mal Rojo detectados en mataderos	16
Volumen de sacrificio en mataderos (mensual)	468
Memoria de patologías detectadas en mataderos (anual)	1

*Resolución del Director General de Salud Pública, del Ministerio de Sanidad y Consumo de 4 de Julio de 1.996.

LISTERIA EN ALIMENTOS: TOMA DE MUESTRAS

	A-I	A-II	A-III	A-IV	A-V	A-VI	TOTAL
Prod/Prep. Cárnico	23	16	0	7	0	12	58
Ovino-(Hígado-Ganglio)	43	37	26	4	12	8	130
Aves (Carcasa-cuello)	59	33	0	8	0	9	109
Quesos	18	0	13	9	18	15	73
Verdura/Hortaliza	12	0	5	3	9	2	31
Superficie cámaras	14	0	0	0	0	0	14
Otros	1	1	7	1	0	0	10
TOTAL	170	87	51	32	39	46	425

DETERMINACIONES POSITIVAS

	OVINO	P/P. CÁRNICO	AVES	QUESO	OTROS
Listeria Monocytogenes	2	1	1	-	1
Listeria Innocua	-	1	3	-	-
Listeria Ivanovii	-	-	5	1	-
Listeria Welshimeri	-	-	1	-	-

* No incluye los datos del Area II por estar pendiente de resultados.

SALMONELLA: TOMA DE MUESTRAS

	Despiece	Agua de escaldado
Area I	46	55
Area II	27	18
Area IV	8	4
Area VI	9	-

Se han encontrado 4 muestras positivas: Salmonella Enteritidis Grupo B.

Vigilancia y seguimiento de otras zoonosis

- Investigación epidemiológica de un caso de hidatidosis.
- Investigación epidemiológica de seis casos de fiebre botonosa.

Otras actividades:

- Diagnóstico de parasitosis en muestras de pescado y otros alimentos: 32
- Mantenimiento y control higiénico-sanitario del animalario existente en esta Consejería.
- Denuncias tramitadas: 84