

en el futuro. Un grupo de expertos de la FAO, Sanidad Animal y la OMS, señaló que no es posible producir u obtener materias primas para alimentos de aves o cerdos exentas de gérmenes patógenos o parásitos como las salmonelas, campylobacter, toxoplasmas, trichinellas, etc. pese a los esfuerzos de las industrias transformadoras para obtener productos de calidad.

La industria del broiler en su mayoría ha establecido programas para mejorar la calidad microbiológica del producto tratando de controlar los residuos incluso antes de que la Administración se ocupara de este tema.

Pese a todo, se deberían efectuar esfuerzos conjuntos de toda la cadena de distribución

pues las salmonelosis presuntamente originadas por la carne de pollo resultaron causadas por otras circunstancias, entre las que citaríamos una mala cocción -el 53%-, una mala conservación -el 47%-, la falta de higiene del personal -el 21%-, los equipos contaminados -el 18%- y el suministro por parte de proveedores poco fiables -el 18%.

La cocción a que se somete la carne de pollo destruye las salmonelosis, razón complementaria por la cual no resulta habitualmente la fuente de infección; en otras palabras, la adecuada higiene y manejo de los productos derivados del pollo prácticamente elimina el riesgo de salmonelosis.

Los investigadores estudian los sistemas de control de las salmonelas

(*Feedstuffs*, 59, 11, 5. 1987)

Los investigadores del Centro R.B. Russell, de Athens, Georgia, Estados Unidos, están estudiando la forma de minimizar las contaminaciones por salmonelas en los gallineros.

El Dr. Stan Bailey, del citado Centro, en la reunión del año 1987 de la Sociedad Americana de Microbiólogos, presentó un trabajo preliminar para controlar las fuentes de contaminación de salmonelas entre las aves.

Uno de los primeros pasos consistirá en la estricta limpieza y desinfección de los gallineros. Los científicos conocen las dificultades de la operación de saneamiento dado que los gérmenes son huéspedes habituales del intestino de las aves, sin que ocasionen ningún efecto nocivo.

Los estudios de los programas han comprendido un análisis detallado de todos los procesos de faenado de las aves en los ma-

taderos hasta el momento del embalado y expedición de las canales. Analizando las operaciones se ha visto cómo éstas contactan entre sí entre 50 y 60 veces y esto puede influir en la contaminación de unas canales a otras.

La eliminación de las salmonelas ambientales y contaminantes es por supuesto problemática y deben realizarse muchos trabajos hasta llegar a resultados concluyentes.

Los primeros exámenes han señalado que, al margen de las salmonelas, en las canales pueden identificarse otros gérmenes banales y potencialmente patógenos, como es la *Listeria monocitogenes*.

Evidentemente, la industria avícola debe efectuar estudios para asegurar que sus productos sean absolutamente inocuos.