



## Noticias varias

### Andalucía: la mitad de las infecciones alimentarias, por el huevo y en domicilios

Según la Consejería de Salud de Andalucía, el 60% de las infecciones alimentarias registradas en esta Comunidad se producen en domicilios particulares y el 45% tienen su origen en la ingestión de huevos y ha preparado un programa para evitar su aparición en los meses de verano.

La Consejería de Salud detectó en 1995 un total de 109 brotes en domicilios y 67 en establecimientos públicos, que son mucho más graves al afectar a mayor número de personas y con un porcentaje más elevado de ingresos hospitalarios.

Detrás de los huevos, las carnes fueron responsables del 12% de las toxiinfecciones, seguidas de los pasteles, con un 7%, y los pescados con un 7%.

En cuanto a los factores que contribuyeron a la aparición de los brotes, 37 de los 183 aparecidos en 1995 se debieron al consumo de alimentos crudos contaminados, 30 a que fueron conservados a temperatura ambiente, 21 a que estaban refrigerados pero insuficientemente, 18 a la preparación de alimentos con demasiada anticipación y 14 casos se debieron a que las personas que prepararon la comida eran portadoras de la infección.

Los casos detectados en bares y restaurantes públicos se debieron sobre todo a este último factor y a la conservación de alimentos a temperatura ambiente, mientras que las infecciones familiares se debieron en su mayor parte al consumo de alimentos crudos contaminados.

Las autoridades sanitarias han programado varias actividades con responsables de establecimientos públicos y han orientado sus mensajes de educación sanitaria a los

manipuladores de alimentos en los domicilios, a los que advierte sobre el almacenaje de los restos de comida, la preparación de ciertos alimentos crudos y para que no guarden productos de limpieza tóxicos cerca de los alimentos.

La Consejería de Salud se ha marcado como objetivo para este verano mejorar la detección de las enfermedades, para acortar el tiempo de intervención desde que aparecen los primeros síntomas hasta que se trata y se produce una intervención preventiva.

El aumento de 27 casos en 1995 respecto a los 156 del año anterior, las autoridades sanitarias lo atribuyen a una mejor detección y no a que se produjera una mayor morbilidad.

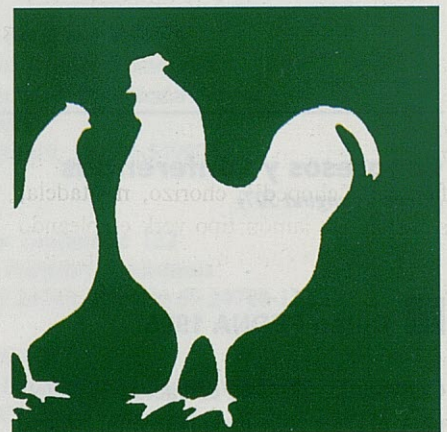
Por lo general, la mayoría de las enfermedades se producen entre mayo y agosto, periodo que en 1995 acumuló el 61 por ciento de los casos, y dentro de ellos agosto fue el mes más grave en 1994, mientras que en 1995 lo fueron septiembre y octubre. EFEAGRO

### Una Cooperativa de Orriols saca al mercado pollos de raza ampurdanesa

La Cooperativa de la población de Orriols, Girona, "Criadors de Pollastres de Raça Empordanesa", que se ha constituido recientemente, ha empezado ya a sacrificar los primeros pollos ampurdaneses, una raza que prácticamente se había extinguido y que la cooperativa propuso recuperar para volver a introducirla en el Bajo y Alto Ampurdán y criarla para consumo. De momento, la Cooperativa dispone de un millar de pollos pero se plantea incrementar bastante la producción, ya que confía

que la venta de esta nueva raza tenga una buena aceptación.

Uno de los miembros de la Cooperativa es el alcalde de Orriols, Josep Maria Sala, el cual explica que la misma no pretende "enriquecerse" con estos pollos ya que sus trece miembros se lo han tomado principalmente como una afición. Cada uno de los cuales aportó 100.000 pesetas para la constitución de la Cooperativa y firmaron un convenio con el "Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària" -IRTA-, que comprobó que todavía quedaban algunos



pollos ampurdaneses a pesar de que la raza se encontraba prácticamente extinguida.

Durante los últimos diez años el IRTA ha llevado a cabo un proceso de recuperación y selección de la raza, que finalmente ha permitido a la Cooperativa llevar a cabo su proyecto. En cuanto consiguieron criar un número suficiente, el primer paso de la cooperativa fue ofrecer gratuitamente a restauradores y cocineros profesionales algunos ejemplares del nuevo pollo para comprobar sus cualidades culinarias y características de gusto. "Por el momento, todo el



