

García Alía: “Gracias a los veterinarios las enfermedades de transmisión alimentaria son muy reducidas en España”

- En el ‘Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos’, los veterinarios de Castilla-La Mancha insisten en la importancia de consumir alimentos con todas las garantías sanitarias
- El presidente de los veterinarios de Castilla-La Mancha resalta que “trabajan intensamente para reducir o eliminar los peligros y amenazas a través del consumo de alimentos”

Toledo, 7 de junio de 2022.- “El sector veterinario es una de las principales garantías para evitar que se produzcan enfermedades de transmisión alimentaria. Gracias a su labor, en España los casos son muy reducidos y se localizan de forma abrumadoramente mayoritaria a tiempo para avisar a las autoridades y a la población y retirar los productos que presenten algún tipo de problema”.

Así lo subraya Luis Alberto García Alía, presidente del Colegio de Veterinarios de Toledo y del Consejo de Colegios Veterinarios de Castilla-La Mancha, que recuerda que “los consumidores estamos expuestos a innumerables riesgos tanto biológicos como físicos y químicos, por lo que resulta fundamental contar con profesionales capacitados para reducir o eliminar estas amenazas”.

En este sentido, destaca que los veterinarios son los responsables de supervisar toda la cadena alimentaria para eliminar tanto los microorganismos como aquellas sustancias químicas tóxicas que las producen.

El cáncer, los trastornos neurológicos o la artritis son solo algunas de las enfermedades que puede provocar el consumo de alimentos contaminados. En el ‘Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos’, García Alía incide en la importancia de consumir productos que cumplan con todas las garantías sanitarias para evitar posibles intoxicaciones o la aparición de enfermedades que conllevan una mayor complicación como las citadas anteriormente.

Entre los principales microorganismos de transmisión alimentaria se encuentran las bacterias, como la Salmonella, o el Campylobacter, que afectan a millones de personas cada año. Los parásitos, como la Trichinella; y los virus, cuya fuente de contaminación suele ser la manipulación de alimentos por personas infectadas, y pueden causar desde náuseas o diarreas hasta enfermedades hepáticas. Los contaminantes ambientales, las toxinas naturales y los metales pesados se encuentran dentro de las sustancias químicas tóxicas que, tras una larga exposición pueden llegar a provocar problemas hormonales e incluso cáncer.



Consejo de Colegios Profesionales
de Veterinarios de Castilla-La Mancha

“El aumento de las temperaturas y la humedad durante los meses estivales favorecen el desarrollo de estos microorganismos pudiendo alcanzar dosis infectantes”, advierte García Alía, quien insiste en la importancia de la “precaución en los hogares a la hora de manipular y conservar los alimentos; cuando precisen refrigeración, siempre por debajo de los 5 °C y procurar siempre ingerir los alimentos cocinados”.

No obstante, la labor de los profesionales veterinarios es clave para asegurar la inocuidad de los alimentos. Entre sus principales tareas cabe destacar la supervisión de los productos en la recepción y almacenamiento; la evaluación del envasado y etiquetado según la normativa; la recopilación y envío de muestras al laboratorio para su análisis; la identificación de condiciones insalubres en las instalaciones de comercialización y almacenamiento; o la realización de inspecciones en los establecimientos de comercialización de los alimentos, entre otras muchas labores.

Consejo de Colegios Profesionales de Veterinarios de Castilla-La Mancha

El Consejo de Colegios Profesionales de Veterinarios de Castilla-La Mancha es el órgano autonómico que engloba a los Colegios Oficiales de Veterinarios de Toledo, Cuenca, Guadalajara, Ciudad Real y Albacete. Entre sus fines están velar por la dignidad y prestigio de la profesión veterinaria; colaborar con los poderes públicos en la consecución de la salud de las personas y animales; la mejora de la ganadería española y la más equitativa regulación y ordenación del sector ganadero y alimentario, desde la fase de producción al consumo; la atención al medio ambiente; y la protección de los consumidores.