

Algunes de les notícies que han aparegut en diversos mitjans de comunicació

Recull de premsa

La resistència a uns antibiòtics s'explica pel consum de pollastre

La resistència que té un de cada quatre espanyols a les quinolones, uns potents antibiòtics per tractar infeccions respiratòries i digestives, està relacionada amb el consum de pollastre, segons un estudi encapçalat per especialistes catalans publicat a la revista *American Society for Microbiology*.

El treball, coordinat pel doctor Xavier Garau Alemany, cap del Departament de Medicina de l'Hospital de la Mútua de Terrassa, apunta que el motiu d'aquesta resistència antibiòtica en els humans s'explica per «l'administració massiva i incontrolada d'enrofloxacina (un tipus de quinolona) als pollastres durant l'engreix, per evitar que contreguin determinades malalties».

El doctor Garau considera que «ens trobem amb un problema de salut pública de primera magnitud», ja que aquesta resistència antibiòtica «limita greument l'arsenal terapèutic dels metges». El doctor va afegir que l'estudi ha despertat un gran interès als EUA, país que s'ha ofert fins i tot per ajudar a caracteritzar les soques i reafirmar que la causa d'aquesta situació rau en la manera de medicar les aus i el bestiar.

L'estudi es va iniciar després que l'hospital detectés que el 25 % dels malalts que presentaven infeccions respiratòries o digestives produïdes pel bacil *Escherichia coli* no responia a aquests antibiòtics, mentre en els països industrialitzats en què s'utilitzen aquests medicaments la resistència se situa entre el 2 i el 3 %.

Tot i amb això, l'alerta s'ha disparat en detectar-se que «entre el 26 i el 40 % dels nens als quals no es prescriu aquest antibiòtic (perquè la quinolona només s'administra a adults) també ha estat en contacte amb aquest fàrmac», i que un 4 % d'aquests nens hi són resistents en el tractament d'algunes diarrees.

Segons Mariona Xercavins, del Servei de Microbiologia de la Mútua de Terrassa, l'aïllament, en els excrements dels nens, d'aquest germen resistent a les quinolones va permetre saber que havien entrat en contacte amb el fàrmac a través de la carn de pollastre. Segons Xercavins, les infeccions per *Escherichia coli* són molt freqüents i causen el 70 % de les infeccions urinàries.

En el treball, en què també han participat la Facultat de Veterinària de la UAB, l'Hospital de Sant Pau de Barcelona i l'Institut de Salut Carlos III de Madrid, es va comprovar que el 91 % dels pollastres estudiats havien estat tractats amb enrofloxacina.

Font: AVUI, 16 de febrer de 2000

SQSA

el Servei de Qualitat i Seguretat Alimentària

Aquest servei que ofereix el DARP és fruit d'un acord de col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, el centre Universitat de Lleida - Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries i l'Institut Català de Tecnologia. Mitjançant aquest servei s'ofereix a les empreses del sector agroalimentari l'assessorament necessari per tal de desenvolupar els requisits que demana la norma europea ISO 9001, així com els del Sistema d'anàlisi de perills i de control de punts crítics (APCPC).

Seguint la tendència europea, d'ençà del 1995, la indústria agroalimentària catalana s'ha anat dotant de diferents mecanismes d'autocontrol destinats a assegurar la qualitat dels aliments que produeix. És en aquest sentit que cal entendre la guia APCPC, posada en marxa a finals de 1999 per tal d'ajudar les empreses a assolir els nivells de qualitat exigibles.

Aquest servei, en una primera fase, s'orienta principalment cap a les empreses hortofructícoles i inclou dos nivells de gestió a desenvolupar: el sistema integrat total, que estableix la totalitat dels requisits de la norma europea ISO 9001 i el sistema integrat parcial, que implica només una part dels processos continguts en la norma mencionada.

Tant en un cas com en l'altre, el SQSA assessora en el desenvolupament del sistema i lliura a cada empresa un model documental adaptat a les seves característiques particulars.

Font: Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya <http://www.genecat.es/DARP>

Centre acreditat per a l'anàlisi de dioxines

L'Institut Químic de Sarrià (IQS) és el primer centre espanyol acreditat per l'anàlisi de dioxines.

L'Institut Químic de Sarrià ha estat el primer centre espanyol acreditat per l'ENAC dins de la norma EN 45001, per analitzar dioxines en aliments. Aquest fet ha estat molt important, sobretot tenint en compte els últims esdeveniments que van tenir lloc a Bèlgica, i l'alarma social que van provocar. D'altra banda, cal remarcar que per les complexitats i el preu dels equips emprats, aquesta determinació no es pot portar a terme en la majoria de laboratoris. **Font:** *La Gaceta Universitaria*, número 315.

La producció integrada

El passat 9 de març, i en el marc d'Alimentària 2000, es va presentar, a l'estand del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, la publicació gratuïta *La producció integrada a Catalunya*. Aquesta publicació té com a objectiu divulgar aquest sistema agrícola de producció d'aliments d'alta qualitat entre les persones interessades en la seva adquisició.

Tal com TECA informava en el número 4, la producció integrada utilitza els recursos i els mecanismes de regulació naturals, la qual cosa evita perjudicis al medi ambient i garanteix una agricultura sostenible.

La denominació genèrica producció integrada (DGPI) es va crear a Catalunya per l'Ordre de 22 de desembre de 1992, publicada al DOGC 1690, de 4 de gener de 1993. El seu funcionament està regulat per l'Ordre de 24 de febrer de 1993 (DOGC 1726, de 26 de març de 1993), per la qual s'aprovà el Reglament de la denominació genèrica producció integrada i el seu Consell, el qual estableix les diverses normatives de producció integrada, alhora que fomenta i controla la qualitat dels productes empaquetats.

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya. <http://www.gencat.es/DARP>

Una mica de tot

Manual de bones pràctiques en la indústria de la xocolata

La indústria xocolatera disposa ja d'un *Manual de bones pràctiques de fabricació per a operaris de la indústria de la xocolata i derivats del cacau*.

Aquesta publicació és una guia sobre l'elaboració de la xocolata i inclou consells bàsics per a l'aplicació de la qualitat a l'empresa. El manual ha estat realitzat pel Centre Català de la Qualitat del Centre d'Informació i Desenvolupament Empresarial (CIDEM), adscrit al Departament d'Indústria, Comerç i Turisme de la Generalitat, en col·laboració amb l'Associació Espanyola de Fabricants de Xocolata i Derivats del Cacau (CHOCOA).

Centre Català de Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans

El gener de 1999 es va crear el Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC). El 17 de maig de 2000 va ser presentat a la Sala Pere Coromines de l'IEC, amb l'objectiu de contribuir a l'avenç de la recerca bàsica i aplicada en nutrició i millorar la qualitat de la informació i de la formació nutricional de la societat. Deu grups formen el CCNIEC, vuit de diverses universitats dels països catalans i dos d'hospitals. Són membres de la Comissió Permanent: Màrius Fox (president del Centre), Abel Mariné, Marià Alemany, Jordi Salas i Montserrat Barbany.

Tropical sno

El premi Innoval 2000 ha estat per a *tropical sno*, un producte dels Estats Units distribuït a Europa des de Catalunya.

Josep Pérez, gerent de Happy Sports, SL, va descobrir el producte als Estats Units i va pensar que aquí també podia ser un èxit. Per fer el producte només cal seguir la recepta xinesa de fa segles, és a dir, agafar una barra de gel i fer-ne làmines d'allò més fines, trossejar-les i posar-les en un vas fins que en sobresurti tanta quantitat com la que resta en l'interior o més; a continuació s'hi afegeix el xarop que li dóna sabor. Allò que distingeix la neu natural d'aquesta és la varietat de sabors que s'hi poden afegir (trenta-set de diferents: cervesa, mandarina, taronja, llima, mora, kiwi, raïm, plàtan, xiclet, canyella, mango...) i la gran qualitat d'aquests sabors (que ha portat una gran empresa catalana de caramel a interessar-se per adquirir-los per als productes propis). Omplint tant el vas es té la sensació d'haver aconseguit una gran quantitat de producte per un preu raonable. Però, n'és, de raonable? Sí, per al propietari de la franquícia, a qui l'empresa promotora garanteix un baix cost (15-20 %) i marge de benefici alt (500-600 %). Suau com la neu, dolç com la fruita diu el reclam, perquè diuen que es desfà a la boca i que el seu sabor sorprèn; malauradament vam arribar massa tard per poder-vos-ho garantir, perquè ja no quedava. El gerent també ens va comentar que l'acceptació per part de públic de totes les edats havia estat d'allò més favorable, si més no en la promoció feta al Camp Nou i al Circuit de Catalunya.

Nitrosamines: substàncies sota control

L'Organització de Consumidors ha sol·licitat, al Ministeri de Sanitat, una normativa que controli les nitrosamines —qualificades com a substàncies cancerígenes per l'OMS— en els aliments. Per exemple, la majoria de cerveses estan «mínimament contaminades», encara que la dosi de nitrosamines que tenen «no representen un risc immediat per a la salut». També s'han detectat productes carnis amb un nivell excessiu d'aquestes toxines. Formatges, peixos en llauna i vegetals contenen nitrosamines de forma natural, en quantitats ínfimes.

La UE prohibeix la utilització de l'hormona BST

Els estats membre de la Unió Europea han prohibit la utilització de la somatotropina bovina (BST), hormona que incrementa artificialment la producció de llet.

Aquesta substància és capaç de triplicar el rendiment diari de llet d'una vaca i també allarga la fase productiva d'aquest animal. Tot i amb això, la BST és nociva per a la salut de les vaques. Aquesta prohibició es preveu dins les iniciatives de la Unió Europea per preservar la salut dels animals. D'altra banda, la UE seguirà autoritzant la llet importada tractada amb aquesta substància, ja que és innòcua per a l'home.