

# FORTALECIMIENTO DE LA FISCALIZACIÓN Y VIGILANCIA DE VEGETALES CONGELADOS Y PREVENCIÓN DE SU CONTAMINACIÓN CON *Listeria monocytogenes* EN EL MARCO DEL PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

## Estrategia #MasControl: prevención de la contaminación de vegetales congelados con *Listeria monocytogenes*

Poderoso, María Daniela; Corpas, María Cecilia; Arauzo, Alicia; Sammartino, Roberta  
Dirección de Prevención y Vinculación Federal, Instituto Nacional de Alimentos – Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

### 1. INTRODUCCIÓN

La listeriosis es una enfermedad causada por el consumo de alimentos contaminados por la bacteria *Listeria monocytogenes*. En el 2018 un brote de listeriosis asociado a choclos congelados afectó a habitantes de varios países de Europa. En nuestro país se venía trabajando la temática y este alerta ayudó a redefinir el enfoque de las acciones de fiscalización, vigilancia y prevención de la contaminación de vegetales congelados con *Listeria monocytogenes*. En la búsqueda de estrategias eficaces se identifica la necesidad de sumar miradas de todos los sectores e instituciones involucrados en la materia.



I y II Foros #MasControl



### 4. RESULTADOS

Se acordaron dos líneas de trabajo prioritarias:

- Definición de un **marco regulatorio** específico para vegetales congelados
- Desarrollo de herramientas para **Información, Educación y Comunicación** de la comunidad.

Se constituyeron grupos técnicos (GT) de trabajo específicos que abordan los lineamientos acordados. Los GT son coordinados por INAL e integrados por agentes oficiales de control de la inocuidad alimentaria y actores de la industria. Los GT presentaron propuestas y obtuvieron avances en los temas abordados. En la Tabla 1, se mencionan a modo de ejemplo los principales temas debatidos.

### 2. OBJETIVOS

Compartir el enfoque participativo implementado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) para el fortalecimiento de la fiscalización, vigilancia y la prevención de la contaminación de vegetales congelados con *Listeria monocytogenes*.



### 3. METODOLOGÍA

A partir de noviembre de 2018, se desarrollaron encuentros participativos presenciales y virtuales convocando a autoridades sanitarias jurisdiccionales, a actores del sector regulado y académico y, de otros organismos oficiales para consensuar necesidades y acciones a seguir vinculadas a los vegetales congelados y su contaminación con esta bacteria. Así quedaron consolidados espacios de intercambio de información y análisis situacional que permitieron identificar problemáticas y orientar la toma de decisiones.

TABLA 1: Principales temas debatidos en cada GT

GT Marco regulatorio INCORPORACIÓN DE	GT Información, Educación y Comunicación DEFINICIÓN DE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estos productos y sus <b>criterios microbiológicos</b> en el Código Alimentario Argentino (CAA)</li> <li>• <b>Leyendas</b> con <b>advertencias</b> sobre el modo de preparación en el rótulo</li> <li>• Sistema de análisis de peligros (<b>HACCP</b>) y <b>Director Técnico</b> en plantas elaboradoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mensajes</b> de prevención</li> <li>• ¿Qué comunicamos?, ¿Porqué?</li> <li>• <b>Destinatarios</b> de esos mensajes específicos para prevenir la enfermedad</li> <li>• ¿A quiénes informamos?</li> <li>• <b>Canales de comunicación:</b> pósters, placas para redes, etc.</li> <li>• ¿Dónde comunicar?</li> <li>• ¿Cuándo?</li> </ul>

### 5. CONCLUSIONES

La fiscalización y vigilancia de vegetales congelados y la prevención de su contaminación con *Listeria monocytogenes* representa un desafío para la industria y el sector de control de alimentos. Abrir espacios para la participación de los distintos actores involucrados, articulando demandas, evidencias científicas y compartir experiencias existentes en todo el país es clave para facilitar la identificación de problemáticas y contribuir a generar e implementar estrategias más eficaces.