




## Álvaro Chirapozu

JEFE DE SECCIÓN DE INSPECCIÓN ALIMENTARIA Y ZONOSIS, ÁREA DE SALUD Y CONSUMO AYUNTAMIENTO DE BILBAO

# "Mercabilbao garantiza el suministro diario de alimentos frescos de calidad, esenciales para una dieta saludable"



Álvaro Chirapozu es uno de los responsables de controlar y supervisar el estado saludable de todos los productos que comercializa Mercabilbao

### Ainhoa Agirregoikoa

**BILBAO** – Desde Mercabilbao salen a diario los productos frescos que llegan a los establecimientos y posteriormente a los hogares, productos todos ellos que han superado estrictos controles sanitarios que garantizan su consumo. Álvaro Chirapozu es uno de los responsables de llevar a cabo estas inspecciones diarias.

#### ¿Qué nos ofrece Mercabilbao?

—Mercabilbao garantiza el suministro diario de alimentos frescos de calidad que son esenciales para lograr una dieta saludable e indispensables para tener una alta calidad de vida. La vida sana se basa en una alimentación saludable y esto nos lo ofrece hoy en día Mercabilbao a través de sus alimentos frescos.

#### ¿Podemos decir que sabemos perfectamente lo que comemos?

—Sí, es verdad esa afirmación. Y hoy más que nunca. Las exigencias de etiquetado y de documentación que tienen que acompañar a los alimentos, junto a las exigencias de trazabilidad

que tienen todos los comercializadores de alimentos para poder acreditar el origen de los mismos y saber en cada momento de dónde provienen y a dónde van, supone conocer al detalles el producto.

#### Un control absoluto desde la producción hasta cuando el producto llega a la mesa.

—Es eso lo que nos garantiza su calidad, saber desde cómo se ha producido, cómo se ha manipulado y su conservación hasta llegar al consumidor.

#### ¿Qué controles se realizan desde Mercabilbao? ¿Con qué periodicidad?

—Los productos de Mercabilbao son objeto de una vigilancia diaria. Entre todos ellos, el pescado es en el que más se incide, al ser el más perecedero de todos. En este género, los controles diarios los medimos en aspectos como el grado de frescura; el control del etiquetado y su documentación a través de la cual conocemos que el origen de los alimentos es legal y que procede de establecimientos autorizados. Con carácter diario controlamos también la limpieza e higiene de las instalaciones, las buenas prácticas de manipulación, y la correcta conservación de los productos.

#### ¿Qué otras inspecciones se llevan a cabo?

—Una vez a la semana realizamos

un muestreo de los alimentos para detectar aquellos peligros que no son visibles a simple vista y que requieren de unas técnicas analíticas más específicas y sofisticadas.

#### ¿A qué productos afectan estos controles?

—A todo el género que llega a Mercabilbao. Si es cierto que en el tema de la frescura, el pescado se inspecciona más, pero también se evalúa de manera continua la fruta y la verdura.

#### El muestreo semanal, ¿en qué consiste?

—Todo alimento puede ser susceptible de tener residuos de contaminantes o microorganismos patógenos. Nosotros somos quienes debemos detectarlos, en caso de que existan, y nos apoyamos en los muestreos para ello.

#### ¿En base a qué peligros se realizan esos muestreos?

—A principio de año se hace una evaluación sobre cuáles son los nuevos peligros que pueden estar asociados a los alimentos y digamos que se hace una programación global para poder abarcar todos los alimentos y todos los peligros.

#### Pero los productos que llegan a Mercabilbao ya han pasado previamente otros controles.

—Sin duda. Los controles que realizamos nosotros son complementarios ya que los alimentos que llegan

a Mercabilbao han pasado antes de llegar una serie de controles realizados por los organismos competentes.

#### Es muy difícil, por tanto, que un alimento pueda poner en peligro hoy en día la salud de la población.

—Realmente es muy difícil por el control que existe.

#### En caso de detectarse algo inusual, ¿cómo se procede?

—O bien por sospecha o bien porque se ha acreditado que hay un peligro real se realiza inmediatamente una inmovilización cautelar, se retira el producto de la venta, se confirma mediante investigación laboratorial la intensidad del peligro y una vez que se confirma se introduce en la red de alerta para que todos los organismos competentes localicen los alimentos en base a su distribución y se retire en su totalidad.

#### Recientemente han tenido una visita de inspectores comunitarios a Mercabilbao. ¿A qué ha respondido dicha visita?

—Bruselas dispone de inspectores que se encargan de evaluar que todos los países comunitarios apliquen los controles necesarios que permitan detectar los peligros que pueda haber en los alimentos. Estos inspectores eligen las visitas que van a realizar, al igual que los lugares a visitar. Su tarea consiste en

evaluar no a la empresa, centro o puerto, sino al organismo encargado de su control y de las inspecciones que se deben llevar a lo largo del año.

#### ¿En qué ha consistido la inspección?

—En demostrar con documentos todo el trabajo que realizamos.

#### ¿Cuál ha sido la valoración?

—El informe realizado ha sido totalmente favorable, estamos satisfechos con los resultados.

#### En verano, ¿se incrementan los controles sobre los productos alimenticios?

—No, realmente la vigilancia se realiza con la misma intensidad durante todo el año. Si es verdad que en verano, debido al calor, hay peligros que emergen con mayor fuerza, como por ejemplo la salmonella.

#### ¿Qué consejo puede dar a la población para evitar riesgos innecesarios?

—Concretamente el tema de la salmonella está relacionado con el huevo y su forma de cocinarlo. Es importante cocinar correctamente el huevo (cuajar bien las tortillas especialmente en bares), consumirlas lo antes posible tras su cocinado (no llevarlas a la playa o tenerlas todo el día en la barra a temperatura ambiente) y no usar los mismos utensilios (platos y tenedores) para batir el huevo crudo y servir la tortilla ya cocinada. ●