

A LA MESA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

Francisco Javier Cano Leal, Diputado del Grupo Parlamentario de Ciudadanos, al amparo de lo dispuesto en el artículo 185 y siguientes, del vigente Reglamento de la Cámara, presenta la siguiente pregunta para la que se solicita respuesta por escrito sobre el posible suministro a dependencias de la Armada española de carne con bacteria de salmonela.

Congreso de los Diputados, 7 de septiembre de 2017

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

A principios del mes de septiembre el medio El Confidencial Digital publicaba una noticia sobre la posible presencia de salmonela en la carne picada que se ha suministrado a distintas dependencias de la Armada Española.

Así, se indicaba que después de un control rutinario efectuado por la Inspección General de Sanidad de la Defensa, se comunicó a la UTE de las empresas encargadas del suministro de esta carne picada que los resultados del análisis no eran buenos. Concretamente, cuatro de las diez muestras habían dado positivo por salmonela. Tras esos positivos, se encargó la realización de un contraanálisis para confirmar la contaminación de la carne picada por esta bacteria.

El material alimentario había sido suministrado a la Agrupación de Madrid, al Parque de Automóviles de la Armada, también en Madrid; pero también más lejos, como el Arsenal de la Carraca en Cádiz, así como a la fragata Numancia, que recientemente se ha incorporado a la Fuerza de Reacción Inmediata de la OTAN en el norte de Europa. Quedaron fuera del envío dependencias situadas en Ferrol, Marín, Cartagena y Las Palmas de Gran Canaria.

Señala la noticia que desde la Armada, un portavoz ha explicado que una vez que se detectó la salmonela en la carne, se dio orden de paralizar el consumo de este alimento, allí donde ya se había enviado. Tras el contraanálisis de las primeras muestras, también se van a hacer controles en los pedidos del lote donde estaba la carne contaminada.

Los controles puestos en marcha tras aparecer la salmonela han llegado a unidades relevantes de la Armada. Hace unos días se retiró una muestra de carne picada de cerdo en el Cuartel General de la Armada, situado en el Paseo de Recoletos de Madrid, y lo mismo se hizo en la Jefatura de Apoyo Logístico. Por el momento, según la Armada, no se han detectado casos de intoxicaciones por esta carne picada, que iba destinada a ser servida en los restaurantes, cafeterías y cantinas para mandos de la Armada y a la marinería. Además, las fuentes oficiales consultadas aseguran que a setenta grados centígrados las bacterias de salmonela mueren, por lo que en principio si esos medallones de carne picada, por ejemplo se hubieran hecho a la plancha como hamburguesas, quienes la comieran no tendrían que infectarse de salmonelosis.


C.DIP 46772 14/09/2017 11:35

En relación a lo anterior, se formulan las siguientes preguntas:

1º.- ¿Le consta al Ministerio de Defensa la existencia de alguna partida de carne suministrada a dependencias de la Armada que tendrían la bacteria de la salmonela?

2º.- En caso afirmativo, ¿Qué medidas ha tomado para controlar este suministro?

3º.- ¿Tiene constancia Defensa que se hayan provocado alguna infección?



Francisco Javier Cano Leal
Diputado del Grupo Parlamentario de Ciudadanos