

El consejero en funciones de Sanidad, Enrique Ruíz Escudero, comprueba el funcionamiento del Laboratorio de Salud Pública

La Comunidad realiza en torno a 2.000 análisis este verano para descartar riesgos en agua y alimentos

- Los análisis del laboratorio detectan los posibles agentes infecciosos que provocan enfermedades en la población
- Se analiza desde agua de consumo al de torres de refrigeración para detectar los agentes infecciosos
- En alimentos se detectan brotes de microorganismos o larvas y parásitos, como anisakis y triquina
- El Laboratorio Regional de Salud Pública está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)

30 de julio de 2019.- La Comunidad de Madrid, a través del Laboratorio Regional de Salud Pública, va a realizar este verano en torno a 2.000 análisis para descartar riesgos en agua y alimentos. Estos análisis, tanto en agua de consumo como en torres de refrigeración o zonas de recreo acuático, detectan los posibles agentes infecciosos que provocan enfermedades en la población.

El consejero en funciones de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha visitado hoy el Laboratorio Regional de Salud Pública (LRSP) de la Comunidad de Madrid, donde ha comprobado los trabajos que realizan en el centro sobre el análisis de muestras de riesgo para la salud.

La actividad prioritaria de este centro sanitario es realizar análisis de las muestras de sanidad ambiental, seguridad e higiene alimentaria y epidemiología para los Planes y Programas de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, que lleva a cabo para mejorar la salud y la calidad de vida de los madrileños.

Anualmente el laboratorio realiza unas 8.000 muestras con la finalidad de descartar que tanto los alimentos (aguas de abastecimiento, productos cárnicos, alimentos infantiles, alimentos de comedores colectivos o lácteos) como las muestras ambientales (piscinas, spas o torres de refrigeración) puedan suponer un riesgo para la salud, desde el punto de vista de riesgos biológicos y químicos.

Los análisis de aguas se realizan en muestras de aguas de consumo procedentes de la red de abastecimiento de la Comunidad de Madrid, incluida el agua caliente

sanitaria, así como de muestras de aguas de zonas de baño, piscinas, instalaciones hidrotermales, parques acuáticos y aguas continentales, en los que se realiza la detección y recuento de bacterias aerobias, *Pseudomonas*, *E. Coli*, *Enterococos*, *Clostridium*, coliformes, así como la presencia y cuantificación de metales pesados y elementos químicos regulados en la normativa.

También se analizan las muestras de aguas tratadas no destinadas a consumo humano procedentes de las torres de refrigeración tomadas en los programas oficiales de vigilancia y en los brotes para determinar la presencia de *Legionella* spp y *Legionella pneumophila* (serogrupos 1-14) y flora acompañante por encima de los valores permitidos.

En los alimentos, tanto de brotes como de los programas de control oficial, se analizan la presencia de microorganismos patógenos y sus toxinas como *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Enterobacterias*, *Estafilococo*, *Clostridium*, *Listeria*, bacterias coliformes, así como la detección de larvas de parásitos zoonóticos como *Anisakis* y triquina.

Desde el área de química se determina la presencia y cuantificación de diversos compuestos químicos incluidos en los Programas de vigilancia y control de alimentos, como aditivos por encima de los valores permitidos, residuos de contaminantes, nitratos en alimentos infantiles y vegetales, micotoxinas, acrilamida, plaguicidas organoclorados, PCB's y más de 90 residuos de medicamentos veterinarios y sustancias prohibidas en productos de origen animal, entre los que se encuentran anabolizantes, hormonas y antimicrobianos.

En microbiología clínica, el LRSP es el Laboratorio de Referencia en la Comunidad de Madrid para el Plan de Eliminación del Sarampión y de Vigilancia de la Enfermedad Neumocócica Invasiva.

LABORATORIO ACREDITADO POR ENAC

El Laboratorio Regional de Salud Pública, como laboratorio de control oficial, cuenta con personal cualificado, equipamiento, y la infraestructura necesaria para llevar a cabo esas tareas, de acuerdo con las normas de calidad más exigentes.

Para ello el LRSP tiene implantado desde 2000 un Sistema de Aseguramiento de la Calidad acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) de acuerdo a la norma ISO (UNE) 17025. Este sistema acredita su competencia técnica y garantiza la solidez, fiabilidad y validez de los resultados emitidos por el LRSP.

Para el mantenimiento de su acreditación debe someterse a una revisión periódica, como máximo cada 18 meses, mediante auditoría externa realizada por ENAC, en la que se examinan exhaustivamente todos los requisitos de la norma relativos a su estructura, a la cualificación de su personal, a los recursos materiales y equipamiento, y a los procesos incluyendo una auditoría técnica de todos los métodos de ensayo acreditados.



Medios de Comunicación

La auditoría engloba también el examen riguroso de la implementación y eficacia del sistema de gestión de la calidad del LRSP que en la nueva versión de la norma del año 2017 requiere además un enfoque basado en el riesgo aplicado a toda su actividad y que detecte las posibles oportunidades de mejora.