Principales brotes de intoxicación alimentaria

FUENTE: CONSUMER
www.consumer.es
FECHA:06/04/2011
AUTOR: Marta Chavarrías

Salmonella, E.coli, Campylobacter o Listeria son algunas de las principales fuentes de intoxicaciones alimentarias detectadas en la Unión Europea

La Unión Europea ha registrado más de 5.500 brotes de intoxicaciones alimentarias provocadas por el consumo de alimentos contaminados durante el año 2009. La fuente de la mayoría de estos brotes ha sido la salmonella que, pese a encabezar la lista de las principales bacterias responsables de la zoonosis, mantiene por quinto año consecutivo la tendencia a la baja (un 17% menos respecto al año 2008). Huevos, ovoproductos, comidas de bufé y carne de cerdo y derivados son los alimentos más implicados en estas intoxicaciones, de acuerdo con las conclusiones del último informe sobre zoonosis presentado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC).

Uno de los objetivos planteados por la política sanitaria comunitaria es la reducción de casos de intoxicaciones provocadas por alimentos. La limitación de zoonosis ha ocupado desde hace unos años buena parte de la atención de las decisiones en salud pública. Esta labor empieza a dar sus frutos, o al menos así lo demuestra el último informe sobre la incidencia de zoonosis en la UE durante el año 2009. De acuerdo con estos datos, los casos de salmonelosis se han reducido casi a la mitad en los últimos cinco años (196.000 casos en 2004, frente a 108.000 en 2009). Los expertos explican este descenso por la aprobación en 2003 de un reglamento comunitario para la mejora de los programas de control de la salmonella en todos los Estados miembros, relativo a la mejora de la producción de aves de corral, gallinas ponedoras y pollos de engorde.

La aplicación de medidas en este ámbito ha sido positiva, ya que la bacteria tiene como depósito común el tracto intestinal de una amplia variedad de animales, así como vegetales. En la mayoría de los casos, la salmonella se introduce en los alimentos en zonas concretas de manipulación, como las áreas de preparación, sobre todo si se alcanzan temperaturas o cocciones inadecuadas o contaminaciones cruzadas. Los expertos atribuyen la tendencia a la baja de los casos de salmonelosis en humanos a una reducción de la infección por el serotipo "Salmonella enteriditis" en aves y, en consecuencia, en huevos. La mayor incidencia de Salmonella se ha detectado en la carne picada, preparados de carne y moluscos.

Otras enfermedades evaluadas

El informe sobre las principales zoonosis detectadas en la UE no debe pasar por alto bacterias como:

- Campylobacter. Es la bacteria que ha provocado más enfermedades zoonóticas en las personas y la única cuyos casos han aumentado durante el año 2009. Se detecta, sobre todo, en aves de corral, o en su carne cruda, y en cerdos.
- Listeria monocytogenes. Con un ligero ascenso de casos, esta bacteria se relaciona con una alta tasa de mortalidad y afecta sobre todo a grupos de población vulnerables, como las personas ancianas. Los alimentos más implicados son los listos para el consumo, como el pescado ahumado y productos cárnicos tratados por calor.
- E.coli. Con más casos que en 2008, esta bacteria se detecta, sobre todo, en el ganado vacuno. La mayoría de los casos están provocados por el serogrupo O157, presente en especial en la carne de bovino.
- Yersinia enterocolitica. Al contrario que las dos anteriores, los casos provocados por esta bacteria han descendido. Se localiza, sobre todo, en carne de cerdo.

Otros contaminantes microbiológicos evaluados han sido Mycobacterium bovis, Brucella, Trichinella y Echinococcus.

Virus y otros contaminantes

La mayoría de brotes causados por virus durante 2009 se asocian a alimentos como frutas o verduras

La transmisión de brotes de origen alimentario causados por virus ha aumentado más del 40% en 2009 respecto a 2007 y 2008. Este aumento podría explicarse, según los responsables del informe, por la inclusión de brotes detectados en el ámbito doméstico. A diferencia de años anteriores, cuando los crustáceos, mariscos y moluscos fueron los más relacionados con la presencia de norovirus, en 2009 se han asociado los brotes al consumo de comidas de bufé, frutas o zumos de frutas, así como verduras.

Un gran número de brotes por norovirus se ha detectado en Finlandia, en restaurantes, hoteles, cafeterías, escuelas o servicios de catering. En la mayoría de los casos, el alimento implicado fueron unas bayas a las cuales no se había aplicado el tratamiento térmico adecuado y que se utilizaron en desayunos, postres y productos de panadería.

Histamina, biotoxinas marinas o micotoxinas son otros agentes contaminantes que han causado brotes de enfermedades alimentarias. La histamina es una amina biogénica que se localiza sobre todo en bonito, sardinas o anchoas. También se han detectado brotes de origen hídrico tras descubrir agentes zoonóticos en el agua que, además de contaminar de forma directa a las

personas, actúan de transmisor de patógenos a otros alimentos como verduras, ya sea en la producción primaria o durante la preparación. La contaminación más común procede de aguas residuales contaminadas.

ZOONOSIS

Las zoonosis son enfermedades que se transmiten de forma directa o indirecta entre animales y seres humanos al consumir alimentos contaminados. Para prevenir su desarrollo, uno de los objetivos que se plantean los expertos es identificar las principales fuentes de infección. En 2009, los 27 Estados miembros presentaron información sobre zoonosis y agentes zoonóticos a la Comisión Europea y la EFSA para analizar la incidencia de estas enfermedades y perfilar nuevas medidas de control. Para prevenirlas, no solo son importantes las medidas que se adopten en el ámbito productivo, sino que el consumidor también tiene un papel fundamental.

Desde la EFSA instan a los consumidores a seguir las pautas fijadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), "Cinco Claves para la Inocuidad de Alimentos", según las cuales es fundamental mantener una limpieza correcta (manos, superficies y equipos), separar los alimentos crudos de los cocinados, someter los alimentos a la temperatura de cocción oportuna, mantenerlos a temperatura adecuada (refrigeración, caliente o congelación) y usar agua y materias primas seguras. Para la OMS, "conocimiento es sinónimo de prevención".