

# Mayor control de listeria en las comidas

Fuente: EROSKI CONSUMER

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

Fecha: 10 de Enero de 2011

Autor: NATÀLIA GIMFERRER MORATÓ

## Un programa de seguimiento comunitario en alimentos con tasas más elevadas de listeria, como el pescado ahumado, pretende reducir la incidencia de esta bacteria

Uno de los patógenos más habituales en los alimentos que pueden causar un peligro en el consumidor es *Listeria monocytogenes*, una bacteria que se creía habitual en entornos vegetales, pero que se ha hallado también en más de 40 especies de mamíferos, tanto domésticos como salvajes, y en más de 20 especies de aves distintas, así como peces, aguas residuales, insectos y alimentos. Puede detectarse en cualquier ámbito y transmitirse a los alimentos de forma fácil, de ahí que la Comisión Europea haya establecido nuevos sistemas de control para reducir su prevalencia.

El control normativo de "*L. Monocytogenes*" dicta medidas especiales para las empresas alimentarias en cuanto a buenas prácticas de higiene, así como para el cumplimiento de los programas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Para reducir los problemas debidos a un brote de listeria, y según la información dictada por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), en el ámbito comunitario se ha establecido un programa de seguimiento coordinado que deben llevar a cabo todos los Estados miembros.

Este control se aplicaría en los alimentos con la tasa más elevada de listeria, según el último informe de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): pescado ahumado, marinados envasados no congelados, quesos blandos y semiblandos y productos cárnicos envasados y tratados con calor. Para la elaboración del informe, la EFSA recogió los datos de prevalencia de cada Estado miembro con el fin de elaborar modelos predictivos que aseguren el correcto cumplimiento de los criterios mínimos de seguridad alimentaria y el control del crecimiento bacteriano bajo diferentes condiciones de almacenaje.

### Evitar su presencia en alimentos

Los alimentos listos para consumir son los más relacionados con los brotes de listeria, ya sean de origen animal o vegetal: quesos blandos, patés, pescados ahumados o embutidos crudos y curados. Para evitar esta presencia indeseada, una de las medidas más importantes es disponer de una materia prima con una buena calidad microbiológica inicial y, sobre todo, que el proceso de elaboración se lleve a cabo bajo las más estrictas condiciones de higiene, ya que someter el alimento a una atmósfera modificada o a bajas temperaturas no detiene el crecimiento de listeria.

En productos fermentados y curados, la bacteria puede sobrevivir a la fermentación y crecer una vez finalizado el proceso, siempre y cuando esté en concentraciones altas en la materia prima. De ahí que la calidad bacteriológica de ésta sea uno de los parámetros fundamentales para evitar la listeria. En el caso de alimentos sometidos a tratamiento térmico, la listeria sobrevive en escasas ocasiones, pero puede detectarse en las etapas

posteriores de elaboración, si no se llevan a cabo las medidas higiénicas necesarias. Cualquier alimento, por tanto, es susceptible a la contaminación en alguna de sus etapas de elaboración.

En humanos, esta bacteria está considerada como un patógeno oportunista que afecta, sobre todo, a personas con alguna enfermedad de base o en un estado de inmunodeficiencia, además de mujeres embarazadas, recién nacidos o ancianos. En el resto de la población, la infección rara vez conlleva enfermedad.

### **El papel de la temperatura**

*L. monocytogenes* puede crecer en ambientes sin oxígeno o con una pequeña cantidad. Sin embargo, no puede vivir en concentraciones elevadas de CO<sub>2</sub> y, en escasas ocasiones, en ambientes con temperaturas muy bajas, aunque soporta bien la refrigeración. Puede crecer a una temperatura de 0°C, aunque de manera más lenta, y también en alimentos con pH neutro y con un elevado contenido de nutrientes. Se han detectado brotes en alimentos congelados a -18°C, como pescado y marisco envasados al vacío. No obstante, el número de colonias de listeria decrece a partir de los tres meses de conservación en estas condiciones.

Por su capacidad para soportar bien las altas temperaturas, la bacteria es resistente a los tratamientos de calor que están al límite de la pasteurización, a temperaturas entre 75°C y 85°C. Esta resistencia al calor aumenta en condiciones favorables de pH, en condiciones favorables de actividad de agua y si las bacterias han crecido a temperatura ambiente antes del tratamiento. Si por el contrario han crecido en condiciones de frío, la posterior resistencia al calor disminuye.

### **LISTERIOSIS Y EMBARAZO**

La contaminación por listeria durante el embarazo puede ser un grave problema tanto para la madre como para el feto. Las mujeres embarazadas suponen un grupo de alto riesgo porque son más susceptibles a contaminarse que el resto de la población.

La enfermedad se diagnostica con un análisis en sangre, placenta o en líquido amniótico. No se debe descartar la posibilidad de contagio, ya que los síntomas en la madre pueden confundirse con una gripe y, en la mayoría de los casos, no se realizan analíticas para determinar la detección de listeria. De este modo, el riesgo principal recae en la salud del bebé. A menudo, la enfermedad se diagnostica una vez interrumpido el embarazo.

El único tratamiento para combatirla son los antibióticos, que serán más eficaces cuanto menos avanzado sea el estado de gestación. Sin embargo, el mejor remedio es la prevención.

Para combatir la contaminación se debe:

- Evitar el consumo de leche o quesos blandos no pasteurizados, huevos crudos o carnes poco cocidas.
- Lavar las frutas y verduras, así como las manos, antes y después de cada comida o de la manipulación de alimentos.