

Control europeo de las intoxicaciones alimentarias

Expertos de distintas disciplinas se unen para conseguir cifras reales de las intoxicaciones alimentarias en la Unión Europea

MARTA CHAVARRÍAS

Las enfermedades zoonóticas, las que se transmiten de los animales a las personas, imponen una importante carga en la salud humana. Su magnitud exacta se desconoce, como indica la Organización Mundial de la Salud, según la cual los primeros intentos de cuantificarla demuestran que la incidencia de algunas de estas enfermedades puede ser entre 10 y 100 veces mayor de lo que se ha notificado. En el ámbito europeo, tampoco la mayoría de los países dispone de sistemas capaces de establecer el número exacto de infecciones. Por todo ello, expertos europeos de distintas disciplinas se unen para fortalecer el control tanto desde el punto de vista sanitario como veterinario y para aportar cifras reales sobre el impacto de este tipo de enfermedades.

Mejorar la vigilancia de las infecciones transmitidas por los alimentos en la Unión Europea es el eje central del proyecto europeo Prague. Los trabajos que de él se deriven servirán a los profesionales de la salud pública para tener una idea más clara de la magnitud de las infecciones alimentarias en Europa. Con el proyecto se actualizarán y mejorarán los datos sobre infecciones transmitidas por los alimentos, que en la mayoría de los casos no son del todo precisos, debido sobre todo a que los métodos de recogida varían de un país a otro. «Todo ello dificulta el cálculo de la carga total y el coste exacto de las enfermedades», asegura Kåre Mølbak, responsable del proyecto y director del Departamento de Epidemiología en el Statens Serum Institute de Copenhague.

El trabajo consistirá en buscar infecciones en muestras de sangre que ya han sido almacenadas en centros médicos, y la información sobre los niveles de anticuerpos que se encuentren en la sangre se traducirá en medidas de frecuencia de la enfermedad. Esto, a su vez, se comparará con el número de casos declarados de manera oficial. El proyecto, que forma parte de la iniciativa Med-Vet-Net, una Red de Excelencia europea que reúne a expertos de distintos campos, se centrará en dos de las infecciones más comunes detectadas en la UE, *Campylobacter* y *Salmonella*, responsables de centenares de miles de casos de enfermedades gastrointestinales cada año, según datos de la Autoridad Europea de la Seguridad

Alimentaria (EFSA, en sus siglas inglesas). Una vigilancia más exacta de estas infecciones permitirá poner en prácticas mejores métodos de control.

Ajuste científico

Tras el análisis de los casos, los expertos evaluarán los protocolos más idóneos que deben aplicarse. La información sobre los niveles de patógenos producidos por alimentos se traducirá en datos de prevalencia de la enfermedad y, en consecuencia, en sistemas más exactos de vigilancia para las enfermedades gastrointestinales. Actualmente, y pese a que los resultados de los boletines epidemiológicos de los distintos países permiten llegar a conclusiones sobre el estado higiénico-sanitario de los alimentos que se elaboran, los expertos advierten que no todos los países tienen un sistema de recogida igual y la eficacia del mismo puede variar, por lo que la comparación de datos debe hacerse con cautela.

Con proyectos de investigación comunes, los expertos confían poder poner en práctica y tener en cuenta sistemas de producción como los que aplica Suecia, Dinamarca y Países Bajos, donde la incidencia de salmonelosis en gallinas ponedoras es muy baja. «La comunicación y colaboración es esencial para controlar las enfermedades producidas por alimentos», afirman los responsables del proyecto. En la mayoría de los casos este control se enfoca directamente en el reservorio animal.

Principales contaminaciones

Las aves de corral y los productos aviares son los responsables de la mayoría de toxiinfecciones alimentarias por *Salmonella* y *Campylobacter*. Según la Organización Internacional de Epizootias (OIE), se trata de dos de los géneros que gozan de una presencia más general en el medio, con capacidad para colonizar una mayor variedad de huéspedes. También *Escherichia coli* O157 se revela como un importante patógeno zoonótico de transmisión alimentaria, aunque la infección es relativamente rara en el ser humano y, pese a lo poco que se conoce sobre este microorganismo, los rumiantes, sobre todo bovinos y ovinos, podrían ser la fuente más importante.

Fruto de la elaboración de programas de control específicos, se conocen bastante bien los mecanismos de propagación de *Salmonella Enteritidis*, especialmente en áreas donde la producción de carne de ave y huevos es importante. La aplicación de estos

programas ha permitido reducir la presencia de esta bacteria en la cadena alimentaria. La OIE coincide en la necesidad de desarrollar estrategias de control que prevean las diferencias epidemiológicas entre diversas toxiinfecciones alimentarias zoonóticas, y utilizar métodos de análisis de riesgos para poder aplicar programas de control eficaces.

Salmonella

Pese a que *Salmonella* sigue siendo el agente que más frecuentemente se asocia a gastroenteritis de origen alimentario, *Campylobacter* toma el protagonismo en países como el Reino Unido, y especialmente en Escocia, Noruega e Islandia. La incidencia de la primera de ellas es la segunda causa más común de enfermedad causada por los alimentos en la UE.

La Med-Vet-Net colabora con científicos de España, Polonia y República Checa para la divulgación de información sobre la incidencia de *Salmonella* en aves de corral. Un informe de la UE demuestra que la contaminación de granjas no implica siempre el huevo. En algunos estudios se estima que el riesgo de que la gallina transmita la infección al huevo apenas llega al 3%.

Desde el pasado mayo, científicos de la UE colaboran activamente, a través de la Med-Vet-Net, en la lucha contra la incidencia de salmonela en el ámbito comunitario. Esta colaboración se materializa en el control de la bacteria «a través de la resistencia antibiótica», reconoce Diane Newell, director del proyecto. Y es que según un estudio presentado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y relacionado con el nivel de contaminación por *Salmonella* en granjas avícolas de la UE, la prevalencia de este patógeno se sitúa en el 51,6% de la producción. En la presentación de los datos, los expertos reconocían que la contaminación por este microorganismo en granjas avícolas europeas podría ser mucho más elevada de lo que se creía hasta ahora.