

Los últimos brotes de salmonelosis y gastroenteritis

Los recientes brotes de salmonelosis y gastroenteritis aparecidos en España parecen guardar relación con una escasa vigilancia de las medidas higiénicas

JOSÉ JUAN RODRÍGUEZ JEREZ

En las últimas semanas hemos asistido a la aparición de brotes recurrentes de salmonelosis en diferentes áreas geográficas de nuestro país. En todos los casos se da una característica común: las personas afectadas adquieren la infección en comedores colectivos. La consecuencia es clara, aparece un elevado número de afectados y si éstos padecen otras enfermedades que lleguen a complicar su situación clínica, puede darse un desenlace fatal.

Varios pueden ser los orígenes de la aparición de estos brotes. Desde la existencia de alimentos contaminados hasta que alimentos crudos contaminados contaminen a otros ya elaborados o que manipuladores, pese a no tener síntomas, puedan ser portadores del microorganismo y lo transmitan.

En situaciones como las vividas recientemente, la falta de medidas de control, especialmente en lo que refiere a la prevención y a la higiene, pueden actuar como desencadenantes del brote. Además de asegurar la inocuidad de los alimentos que se sirven, es imprescindible asegurar el control de manipuladores e instalaciones, así como un adecuado plan de formación. Sin una buena formación y unas buenas medidas preventivas el control de estos procesos se hace imposible.

■ Brotes recientes

El último brote de salmonelosis ha tenido lugar este mes de octubre en una residencia de ancianos de Paredes de Nava (Palencia). En esta residencia se sirvió comida para 46 personas, de las que 13 se vieron afectadas de gravedad y cuatro fallecieron. El menú servido fue lentejas o alubias de primer plato y pollo de segundo.

Tras los análisis realizados en los laboratorios oficiales de la Junta de Castilla y León, se confirmó la presencia de *Salmonella* en las lentejas, el pollo y el concentrado de carne que consumieron los ancianos. La investigación también permitió detectar la bacteria en algunos manipuladores de alimentos del centro residencial.



La correcta manipulación de alimentos es esencial en servicios de restauración colectiva, especialmente si se atiende a población sensible

Más recientemente, el 19 de octubre, se ha confirmado un brote de gastroenteritis que está afectando a más de 100 personas en Badajoz. Por el momento, este brote ha afectado a 113 personas y ha provocado la muerte a un hombre de 91 años. La clínica predominante en la mayoría de los casos ha sido la de un cuadro entérico con náuseas y vómitos intensos,

acompañados de algunas deposiciones diarreicas y dolor abdominal de tipo cólico aunque sin fiebre. Estos síntomas no son compatibles con *Salmonella*.

Las autoridades sanitarias aún no han determinado la causa concreta de este brote y continúan con el estudio epidemiológico que permita determinar la posible fuente de infección, y están a la espera de los resultados analíticos.

■ **Salmonella y calor**

Normalmente, los repuntes en el número de casos de salmonelosis en nuestro país se asocian con el incremento en las temperaturas que se produce en los meses de verano. La estacionalidad y la recurrencia deben ser consideradas normales si tenemos en cuenta la temperatura óptima para el crecimiento de esta bacteria. *Salmonella* presenta unas condiciones de crecimiento ideales en situación de mesofilia, es decir, entre 30 a 37°C. Por ello, cuando la temperatura ambiente se acerca a los 30°C el peligro de dispara.

En un país como el nuestro, en el que en verano las temperaturas oscilan entre los 30°C y los 40°C, con algunas excepciones, durante al menos tres meses el riesgo de aparición de brotes de salmonelosis es crítico. El repunte de las temperaturas de estas últimas semanas es más que probable que haya incrementado el riesgo en productos sensibles. La vigilancia debe extremarse en estas condiciones.

Esta situación será especialmente peligrosa cuando se produzca una rotura de la cadena de frío, cosa que se va a producir con seguridad desde el momento de la compra hasta la introducción en el frigorífico de destino y desde que se vuelve a sacar el alimento hasta que se termina de elaborar. Cuanto más tiempo pase el alimento en esta situación mayor será la probabilidad de producirse una multiplicación de potenciales patógenos.

■ **Patógenos e higiene**

En realidad, la higiene general es algo que en nuestro país está bien aprendido. No podemos olvidar que España es el mayor consumidor europeo de productos empleados en limpieza y desinfección. Sin embargo, cuando queremos relacionar estos conceptos de limpieza o de desinfección en el entorno alimentario, las cosas cambian sensiblemente. Es curioso que mientras que a todos nos parece evidente que cuando algo se cae al suelo no es lo mejor comérselo directamente, no pensamos lo mismo respecto a lavarnos las manos después de utilizar el baño, o de lavarnos antes de comer, por ejemplo.

Es aquí donde se evidencia que mientras las industrias tienden a reducir sus implicaciones en el desarrollo de brotes de infecciones alimentarias, en los entornos domésticos tienden a subir de forma significativa. Por este mismo

La vigilancia de las medidas de higiene debe extremarse en condiciones ambientales anormales para alimentos y población sensible

motivo, si no hay una acción formativa específica para los manipuladores de alimentos, corremos el riesgo de desconocer los mecanismos por los que podemos bloquear la transmisión de los patógenos, desde los alimentos crudos a los elaborados, y la mejor manera de evitar la transmisión desde los manipuladores a los alimentos elaborados.

Además, en la actualidad, la mayoría de los manipuladores desconocen si son portadores o no de los patógenos de transmisión alimentaria. Resulta curioso observar como en casi ninguna ocasión, cuando una persona es contratada para trabajar como manipulador de alimentos, no se le exige que se realice un análisis que para determinar su posible condición de portador. Más aún, tampoco se realizan análisis que verifiquen si se alcanza esta situación de riesgo con el tiempo. Sin conocer estos extremos, es muy difícil instaurar unas condiciones de higiene en el procesado de alimentos.

Por desgracia, acciones insuficientes en esta materia nos pueden llevar a confirmar una situación de portador *a posteriori*, cuando el brote se ha producido, y por tanto, sin que se haya producido una adecuada acción preventiva.

Si por el contrario, se hiciese una comprobación de la situación clínica de cada trabajador, se facilitaría su tratamiento específico, lo que permitiría la eliminación del patógeno. Del mismo modo, acciones de este tipo facilitarían la instauración de mejores medidas preventivas.

CONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA Y MULTIPLICACIÓN

Existe la creencia en el sector alimentario, y entre los consumidores, de que cuando algo se calienta los peligros desaparecen, ya que el calor elimina los patógenos. En general, la creencia es cierta, ya que el calor destruye efectivamente a los microorganismos. Pero si el alimento se recontamina después del calentamiento, no habremos conseguido nada, ya que el tratamiento por calor habrá destruido la mayor parte de la microbiota acompañante. Ésto deja el camino libre de competidores a la mayoría de los patógenos, y en consecuencia, se puede facilitar la implicación de estos alimentos en brotes de toxiinfección alimentaria.



Las medidas de higiene deben extremarse para limitar la presencia de patógenos.

La mejor medida preventiva, en consecuencia, es limitar todos los factores que puedan conducir a una eventual contaminación, además de un cocinado adecuado y un consumo lo más rápido posible desde el momento de su cocinado. Además, habrá que proteger los alimentos de tal manera que se impida una contaminación cruzada después del cocinado.

Por otro lado, tanto las familias como los responsables de centros en los que se sirven comidas colectivas deben preocuparse de disponer de suficiente información. En los brotes que nos ocupan, se hace necesario, sobre todo unas buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de los alimentos y tras su cocinado.

Bibliografía

- Hennessy TW, Cheng LH, Kassenborg H, Ahuja SD, Mohle-Boetani J, Marcus R, Shiferaw B, Angulo FJ. 2004. Egg consumption is the principal risk factor for sporadic Salmonella serotype Heidelberg infections: a case-control study in FoodNet sites. *Clin. Infect. Dis.* 15;38 Suppl 3:S237-43.
- Soriano JM, Rico H, Molto JC, Manes J. 2000. Microbial evaluation of Spanish potato omelette and cooked meat samples in University restaurants. *J. Food Prot.* 63(9):1273-6.