

Listeriosis: realidad de un brote alimentario

Sanid. mil. 2019; 75 (4): 189-190, ISSN: 1887-8571

Tres fallecidos, siete abortos declarados y más de 200 afectados es el resultado del brote provocado este verano por el consumo de carne mechada contaminada por *Listeria monocytogenes* de la empresa Magrudis. Para muchos consumidores ésta fue su primera noticia de la existencia de una enfermedad transmitida por el consumo de alimentos denominada listeriosis. Sin embargo, *L. monocytogenes* es un patógeno conocido que aparece habitualmente en las alertas alimentarias que distribuye la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) a las comunidades autónomas y al Ministerio de Defensa, a través de la red SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información). Estas alertas alimentarias se transmiten entre las autoridades sanitarias ante la detección de contaminantes en cualquier alimento y permiten su rápida retirada del mercado, evitando su consumo por los ciudadanos. Durante el año pasado hubo en España 16 alertas alimentarias por alimentos contaminados por *L. monocytogenes*¹, 16 también en 2017 y 13 en 2016. En este año, ya se han declarado unas 20.

Síntomas y prevalencia en Europa

La listeriosis suele ser asintomática o cursar con una sintomatología gastrointestinal leve y fiebre alta, si bien en determinados grupos de riesgo, como los inmunodeprimidos, las personas de edad avanzada, los niños y las embarazadas, puede presentar cuadros graves que incluyen meningitis, septicemia y abortos o partos pre-término. De acuerdo con la última información publicada por el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC), en 2016 se declararon 2.555 casos confirmados de listeriosis, lo que representa una tasa de 0.47 casos por cada 100.000 habitantes². A pesar de que en España es una enfermedad de declaración obligatoria desde 2015, son brotes difíciles de investigar debido a su largo período de incubación (5-70 días, con un promedio de 30 días). Los brotes provocados por el consumo de alimentos contaminados por *L. monocytogenes* son relativamente poco frecuentes en Europa y Estados Unidos, causando por lo general un número reducido de casos de infección. Según los datos del ECDC y de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en este año 2019 también ha habido un brote por salmón ahumado que ha afectado a cinco países, y ocasionado 22 pacientes infectados³, y un brote por queso en Francia con 7 casos notificados. En 2018, un brote de toxoinfección por maíz contaminado por *L. monocytogenes* afectó a siete países europeos con más de 40 personas infectadas. Como puede verse, la alerta sanitaria causada por la empresa Magrudis es realmente excepcional, pues ha provocado un brote

con 216 pacientes infectados. Solo existen precedentes comparables en un brote en EE.UU. en 2011, que causó 147 pacientes infectados, de los que fallecieron el 22%⁴, y otro en Sudáfrica entre 2017 y 2018, que causó 1.060 casos y la mortalidad fue del 27%.

Alimentos asociados a la listeriosis.

Los alimentos más frecuentemente implicados en estos brotes son los listos para el consumo refrigerados, con una vida útil prolongada, principalmente los pescados ahumados, los productos cárnicos tratados por calor (patés, fiambres, salchichas cocidas, etc.) y los quesos de pasta blanda. *L. monocytogenes* es una bacteria ubicua, anaerobia facultativa, muy resistente a condiciones extremas de pH (crece en un rango entre 4,4 y 9,4) y de temperatura (puede multiplicarse incluso a temperaturas de refrigeración, entre 2°C y 4°C). En cambio, el cocinado a temperaturas superiores a 70°C, durante más de 2 minutos, destruye la bacteria. La mayoría de los alimentos listos para el consumo incluyen una fase en su producción que elimina la listeria (coccción, horneado, etc.), lo que garantiza su seguridad. Por eso, la contaminación de estos alimentos suele producirse después del tratamiento térmico y antes de su envasado final por contacto con materias primas contaminadas (contaminación cruzada) o con superficies mal desinfectadas de la industria alimentaria (mesas de trabajo, utensilios, loncheadoras, cintas transportadoras, etc.). Hay que destacar la capacidad de la listeria de formar biopelículas o biofilms en estas superficies, lo que exige aplicar planes de limpieza y desinfección exhaustivos para su erradicación.

Control de la listeria en los alimentos

El Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que son los operadores de las industrias alimentarias los responsables de garantizar la puesta en el mercado de alimentos seguros, correspondiendo a las autoridades sanitarias la verificación de sus procedimientos de control. Según esta norma europea, los establecimientos alimentarios deben diseñar y mantener operativo un plan de autocontrol que prevenga la aparición de listeria en los alimentos que producen, desarrollar un plan de muestreo periódico de los equipos y zonas de producción para comprobar su higiene y, en caso contrario, poner en marcha las acciones correctoras pertinentes para garantizar la seguridad de los alimentos que producen.

El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, exige que los alimentos listos para el consumo que puedan presentar riesgo contengan un máximo de 100 unidades formadoras de colonias (ufc)/g, exigiéndose en algunos casos la ausencia de *L. monocytoge-*

Recibido: 25 de noviembre de 2019

Aceptado: 16 de diciembre de 2019

doi: 10.4321/S1887-85712019000400001

nes en 25 gramos de alimento. La presencia de listeria en los alimentos es poco frecuente: en un estudio elaborado por la EFSA entre 2010 y 2011 sobre la presencia de esta bacteria en diversos alimentos listos para el consumo en la UE, se encontró que solo el 1,7% de las muestras analizadas de pescado ahumado superaban el límite de 100 ufc/g. Este porcentaje disminuye al 0,43% de los productos cárnicos tratados por calor que fueron analizados y al 0,06% de los quesos de pasta blanda y semiblanda analizados⁵.

Las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas deben llevar a cabo controles oficiales para comprobar que las empresas alimentarias cumplen con todos estos requisitos legales. En el caso del Ministerio de Defensa, la Orden Ministerial 11/2013, de 19 de febrero, sobre actuaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas, establece que corresponde a los oficiales veterinarios la responsabilidad de realizar estos controles oficiales y garantizar la seguridad de los alimentos. Estos controles oficiales han de realizarse periódicamente sobre todas las instalaciones alimentarias militares, tanto en territorio nacional como en zonas de operaciones, desarrollándose en forma de inspecciones, auditorías y campañas para la toma de muestras, de acuerdo con un calendario previsto. Cada instalación alimentaria es sometida a un análisis del riesgo que determina el número de inspecciones que recibirá anualmente, variando en función del número habitual de consumidores, los tipos de comidas servidas y condiciones de las instalaciones, equipos y personal manipulador de alimentos. En el año 2018 se realizaron 1.105 inspecciones a 878 establecimientos alimentarios. Esto es, cada instalación recibe, al menos, una inspección anual para verificar la higiene existente y comprobar la implantación y cumplimiento de su sistema de autocontrol. El Centro Militar de Veterinaria analizó 1.069 muestras de alimentos, a los que se realizaron 3.928 ensayos laboratoriales, de los cuales 2.680 fueron por técnicas acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y el resto por procedimientos internos validados. De ellos, 377 ensayos corresponden a la determinación de *L. monocytogenes* en platos preparados.

Seguridad alimentaria en las Fuerzas Armadas: un sistema de calidad

Periódicamente, ocurren brotes por el consumo de alimentos con un gran número de personas afectadas, que alertan a la población. Sin embargo, si tenemos en cuenta la cantidad de alimentos que se producen y consumen cada día en España vemos que su ocurrencia es esporádica y su gravedad limitada. Esto obedece a la solidez del sistema de seguridad alimentaria en nuestro país, basado en una amplia legislación europea y nacional, en los autocontroles que ejercen las empresas alimentarias y en su comprobación por parte de las autoridades sanitarias. En el Ministerio de Defensa, la Subinspección General de Apoyo Veterinario es la responsable de garantizar la seguridad de los alimentos consumidos, tanto en territorio nacional como en las múltiples zonas de operaciones. Es una tarea en la que los oficiales veterinarios trabajan intensamente a través de las inspecciones y auditorías de las instalaciones y las empresas alimentarias que operan en ellas, un amplio plan anual de muestreo de los alimentos y la gestión de las alertas alimentarias, en coordinación con la AESAN y las comunidades autónomas.

Referencias

1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Memoria del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). 2018.
2. European Centre for Disease Prevention and Control. Listeriosis. Annual epidemiological report for 2016. Stockholm; 2018.
3. European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority. Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* clonal complex 8 infections linked to consumption of cold-smoked fish products. 2019.
4. Centers for Disease Control and Prevention. CDC Current Outbreak List.
5. European Food Safety Authority (EFSA). Analysis of the baseline survey on the prevalence of *Listeria monocytogenes* in certain ready-to-eat foods in the EU, 2010-2011 Part A: *Listeria monocytogenes* prevalence estimates. 2013.

Juan Manuel Ballesteros Arribas
Comandante Veterinario. Subinspección General de Apoyo Veterinario (IGESANDEF).
jbalarr@mde.es