

SEGURIDAD ALIMENTARIA

España, en la élite europea en infecciones por salmonela (y los huevos tienen la culpa)

Un informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria alerta del aumento de ciertas infecciones asociadas a la comidas. Carne, huevos y leche son productos en el punto de mira

Foto: Unsplash/@carolineattwood.

Por **Ángeles Gómez**

18/12/2019 - 05:00

La comida es una **fuentes importante de infecciones**. Unas veces son los alimentos los que no están en buen estado, por eso (con buen criterio) examinamos con lupa lo que nos vamos a meter en la boca. También somos exigentes con la **higiene en las cocinas**, aunque ¿quién no conoce un 'bar guarro' que pone unas tapas de escándalo? Ahí sí merece la pena relajar la **vigilancia**.

¡Error! Los datos lo confirman: más de **350.000 personas** resultaron afectadas el año pasado por uno de los **5.146 brotes infecciosos transmitidos por alimentos** en la Unión Europea. Las principales bacterias implicadas fueron **campylobacter**, que infectó a 241.000 personas, seguida de **salmonella**, que contrajeron cerca de 92.000 personas, según recoge el '**Informe sobre zoonosis en 2018**', de la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**.

Sin embargo, este no es asunto que **preocupe especialmente a los ciudadanos**. Marta Hugas, científica principal de la EFSA, asegura que "los resultados de nuestro último **Eurobarómetro** muestran que menos de **un tercio de los ciudadanos europeos** clasifican la intoxicación alimentaria por bacterias entre sus cinco principales **preocupaciones** en lo que respecta a la seguridad alimentaria".

Aun así, el temor aumenta si el riesgo se asocia **directamente a un alimento** (basta con recordar la crisis de las **vacas locas o la de la gripe aviar**, en las que realmente no hubo un elevado caso de personas afectadas).

▮ "Hay que admitir que por muchos protocolos que se adopten no lograremos erradicar la salmonella"

La 'vulnerabilidad' del huevo responde, en buena parte, a la **forma de consumirlo**, porque mientras que la carne y los pescados, por ejemplo, se consumen cocinados, "las preparaciones con **huevo crudo** son habituales en la cocina (**mayonesas**, cremas o huevos cocinados por **debajo de 75°C**, la temperatura a la que se mata a la salmonella)", advierte Fernández.

El **verano** es un tiempo particularmente favorable a las infecciones por salmonella y no porque el huevo lleve la bacteria, sino porque las **temperaturas más altas** propician el crecimiento de la bacteria si se encuentra en el ambiente en un medio **rico en nutrientes** como es el huevo.

Importancia médica

Desde un enfoque médico, "la infección por salmonella no es grave si la persona es **joven y sana**, pero puede ser grave en niños y ancianos o enfermos crónicos con la inmunidad comprometida", explica a Alimento **Domingo Carrera**, médico especialista en nutrición del **Centro Médico Quirúrgico de Enfermedades Digestivas**.

El periodo de incubación oscila entre **dos a 48 horas**. En algunos casos, "la infección puede pasar desapercibida, pero lo habitual es que aparezcan **síntomas intestinales** (diarrea acuosa que se puede **prolongar hasta una semana** con el riesgo de deshidratación, náuseas, vómitos, **calambres** intestinales y dolor abdominal), fiebre y, en **casos graves**, sangre en heces", describe el facultativo.

Si la diarrea no remite a los siete días y surgen manifestaciones de **deshidratación** (piel seca, ojos hundidos, mucha sed y poca producción de orina), hay que consultar con el médico, incluso **acudir a un hospital para la rehidratación**. "Lo principal desde el comienzo es rehidratar (con suero oral o con agua). La deshidratación es el **mayor peligro** de la salmonelosis", insiste Carrera.

Si la bacteria se limita al intestino y no **pasa a la sangre** (entonces la infección puede ser una grave amenaza para la integridad de la persona), lo habitual es que en un plazo de dos a 10 días la salmonelosis **desaparezca sin dejar secuelas**.

Amenazas crecientes

Los datos sobre salmonelosis no deben ocultar **otros hallazgos** importantes del documento de la EFSA. El primero se refiere al aumento de infecciones por el **virus del Nilo Occidental**, transmitido por mosquitos y que se han multiplicado por siete desde 2017. Mike Catchpole, científico principal del Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC), admite que "no se comprenden completamente las razones del **pico observado en 2018**".

Foto: Unsplash/@ekameler.

En su opinión, el dato importante es que "todas las gallinas ponedoras en España están sujetas al **plan de control de la Unión Europea** y nos mantenemos dentro del objetivo comunitario de **menos del 2% de animales positivos** a salmonella (estamos en 1,53%)". Cuando el animal está infectado por la bacteria, "sus **huevos se descartan** y no llegan al consumidor".

 Foto: Unsplash/@brett_jordan.

Foto: Unsplash/@brett_jordan.

Fernández subraya el estricto control que existe en las granjas de gallinas para evitar infecciones, un control que se ejerce sobre los animales, las instalaciones y los piensos. "Tenemos que garantizar que todos los huevos que salen al mercado **son seguros y sanos**", pero "tenemos que admitir que, por muchos protocolos que sigamos, no se llegará a erradicar la salmonella. Siempre estará presente, y lo que tenemos que hacer es convivir con ella para **controlarla y que no genere problemas**".

La portavoz de Inprovo insiste en su mensaje: "Debemos cumplir todos los **requisitos de bioseguridad** desde la granja hasta el proceso de embalaje de los huevos para evitar que haya **alguna contaminación**", aunque "puede haber una mala **manipulación y conservación**".

Pero, de la misma forma que hay que exigir a las empresas y a las autoridades sanitarias las máximas garantías de seguridad, los consumidores también tenemos que **asumir** nuestra responsabilidad. Así pues, los **consumidores tenemos mucho que aportar** a la hora de reducir el número de afectados por salmonelosis, cuidando su **conservación** en el hogar (en nevera y sacando solo los huevos que se vayan a utilizar, cuidando la integridad de la cáscara, evitando humedades, etc).

La 'vulnerabilidad' del huevo responde, en buena parte, a la **forma de consumirlo**, porque mientras que la carne y los pescados, por ejemplo, se consumen cocinados, "las preparaciones con **huevo crudo** son habituales en la cocina (**mayonesas**, cremas o huevos cocinados por **debajo de 75°C**, la temperatura a la que se mata a la salmonella)", advierte Fernández.

El **verano** es un tiempo particularmente favorable a las infecciones por salmonella y no porque el huevo lleve la bacteria, sino porque las **temperaturas más altas** propician el crecimiento de la bacteria si se encuentra en el ambiente en un medio **rico en nutrientes** como es el huevo.

Importancia médica

Desde un enfoque médico, "la infección por salmonella no es grave si la persona es **joven y sana**, pero puede ser grave en niños y ancianos o enfermos crónicos con la inmunidad comprometida", explica a Alimento **Domingo Carrera**, médico especialista en nutrición del **Centro Médico Quirúrgico de Enfermedades Digestivas**.

El periodo de incubación oscila entre **dos a 48 horas**. En algunos casos, "la infección puede pasar desapercibida, pero lo habitual es que aparezcan **síntomas intestinales** (diarrea acuosa que se puede **prolongar hasta una semana** con el riesgo de deshidratación, náuseas, vómitos, **calambres** intestinales y dolor abdominal), fiebre y, en **casos graves**, sangre en heces", describe el facultativo.

Si la diarrea no remite a los siete días y surgen manifestaciones de **deshidratación** (piel seca, ojos hundidos, mucha sed y poca producción de orina), hay que consultar con el médico, incluso **acudir a un hospital para la rehidratación**. "Lo principal desde el comienzo es rehidratar (con suero oral o con agua). La deshidratación es el **mayor peligro** de la salmonelosis", insiste Carrera.

Si la bacteria se limita al intestino y no **pasa a la sangre** (entonces la infección puede ser una grave amenaza para la integridad de la persona), lo habitual es que en un plazo de dos a 10 días la salmonelosis **desaparezca sin dejar secuelas**.

Amenazas crecientes

Los datos sobre salmonelosis no deben ocultar **otros hallazgos** importantes del documento de la EFSA. El primero se refiere al aumento de infecciones por el **virus del Nilo Occidental**, transmitido por mosquitos y que se han multiplicado por siete desde 2017. Mike Catchpole, científico principal del Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC), admite que "no se comprenden completamente las razones del **pico observado en 2018**".

Foto: Unsplash/@ekameler.

Foto: Unsplash/@ekameler.

Apela a factores como la **temperatura, la humedad o la lluvia**, que influyen en la actividad **estacional de los mosquitos** y pueden haber jugado un papel importante. "Aunque no podemos predecir cómo serán de intensas las próximas temporadas, sabemos que el virus del Nilo Occidental está **circulando activamente** en muchos países de la UE, afectando a **humanos, caballos y aves**".

Para **estar prevenidos**, este portavoz afirma que "el ECDC está aumentando su apoyo a los **países en las áreas de vigilancia**, preparación, comunicación y control de vectores". Entre esos países están Italia (con 610 casos), Grecia (315) y Rumania (277).

La **listeriosis** es otra de las toxoinfecciones más importantes, "con una tendencia creciente en los últimos 10 años". La importancia de esta infección no es tanto el número de casos (2.549 el año pasado) como la **gravedad**: el 97% de afectados necesitó hospitalización y 229 **fallecieron**.

Los científicos reiteran el papel que todos los actores (autoridades, empresas y particulares) desempeñan en la seguridad alimentaria. "El número de brotes reportados sugiere que hay espacio para **sensibilizar a los consumidores** sobre la cantidad de enfermedades transmitidas por los alimentos que **se pueden** prevenir mejorando las medidas de **higiene** al manipular y prepararlos", concluye Marta Hugas.