

La listeriosis, ¿alarma social o necesidad de mejorar los procesos de análisis?

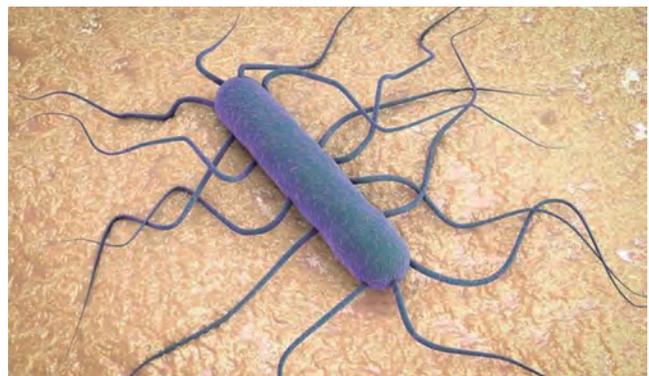
Xavier Bautista

Este verano surgió una nueva alarma sanitaria en el panorama agroalimentario español al descubrirse partidas de productos cárnicos procesados contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes*. El problema, surgido en Andalucía, se circunscribió en principio a la propia comunidad autónoma, pero a medida que pasaba el tiempo se acusó a las autoridades sanitarias de la Junta de Andalucía de haber tardado más de lo necesario en dar la alerta a los consumidores y retirar los productos sospechosos de casos que afectaron a humanos, algunos con consecuencias mortales.

Primero de todo, ¿qué es la listeriosis? Es una infección por ingestión de alimentos contaminados por la bacteria *Listeria monocytogenes*. Esta bacteria está presente principalmente en los organismos de animales salvajes y domésticos, pero también en el agua y en suelos. También es frecuente que la leche o productos derivados –como quesos blandos o lácticos elaborados con leche cruda– sean portadores de esta bacteria. Asimismo es posible que se halle en algunos pescados.

Según la descripción que hace la Junta de Andalucía sobre esta infección, “la listeriosis es una enfermedad con frecuencia no diagnosticada, que suele aparecer en forma de casos esporádicos, y cuyo interés epidemiológico radica en la posibilidad de transmisión vertical humana (de mujer embarazada a feto) y en la aparición, en los últimos años y como ha ocurrido en este mes de agosto, de brotes importantes de transmisión alimentaria”.

Según las autoridades sanitarias andaluzas, el agente de la listeriosis es el bacilo gram-positivo *Listeria monocytogenes*. Según las informaciones que han difundido, “las características de esta bacteria son diferentes de las de otras, relativamente resistente al medio ácido (intervalo de pH de 4’3 a 9’6) y a altas concentraciones de sal (25’5% de ClNa), crece a bajas tempe-



La bacteria que provoca la listeriosis (Imagen: ©Conyca)

raturas, incluso por debajo de la temperatura de refrigeración (intervalo de -1’5 a 50 °C)”.

Se han identificado 13 serotipos de *Listeria monocytogenes* y cuatro linajes distintos relacionados con los serotipos, entre los que con más frecuencia se han identificado en alimentos y muestras clínicas se hallan el 1/2a, 1/2b, 1/2c y 4b (96% de los aislamientos). La mayoría de los brotes están causados por el 4b. La Consejería de Salud y Familias, a través de la Dirección Ge-



La toma de muestras para su análisis es fundamental para que, antes de salir al mercado, se compruebe fehacientemente que los productos alimentarios son seguros para el consumidor

neral de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, decretó el 15 de agosto la alerta sanitaria por un brote de listeriosis causado por consumo de carne mechada en mal estado, tras comprobar qué producto era el causante del brote (la carne de la marca "La Mechá", fabricado por la firma Magrudis, con domicilio en Sevilla capital).

La alerta sanitaria, activada tras el desarrollo de los protocolos y de las inspecciones oportunas, se tradujo en la retirada del citado producto de la venta y consumo. Según las autoridades sanitarias andaluzas, la empresa fabricante del alimento causante del brote mantuvo una colaboración estrecha con Salud Pública durante la investigación, aunque en el transcurso de la investigación se observaron ciertas irregularidades en el proceso de control sanitario, entre ellas el análisis microbiológico de las partidas contaminadas.

Más tarde se produjo una nueva alerta sanitaria por listeriosis, esta vez a escala europea por un partida de queso francés, según advirtió la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Dicha agencia explicó que tuvo conocimiento de unas partidas de queso de leche cruda de vaca originaria de Francia detectadas en Alemania. Según los análisis practicados inicialmente, dichos productos lácteos estaban contaminados no solo por *Listeria monocytogenes*, sino también por *Escherichia coli*.

Síntomas, prevención y consecuencias

Los síntomas que presenta la enfermedad son fiebre, dolores musculares, vómitos o diarreas, rigidez de cuello, confusión y debilidad. La Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía solicitó a los ciudadanos con cuadros sintomáticos como los descritos que se dirigieran a su centro de salud o a Urgencias.

La enfermedad afecta principalmente a mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con el sistema inmunitario debilitado. Es poco común que personas en otros grupos enfermen por *Listeria*.

Las personas en riesgo deben evitar el consumo de quesos blandos, alimentos refrigerados listos para consumir, a menos que se calienten hasta una temperatura interna de 73,9 °C o hasta hervir, antes de servirse, pescados y mariscos ahumados refrigerados, a menos que hayan sido cocinados; leche cruda (no pasteurizada) y verduras congeladas sin cocción previa antes de consumir.

Dado que la contaminación de alimentos es común y a que la *Listeria monocytogenes* puede reproducirse a temperaturas de refrigeración, los alimentos ligeramente contaminados pueden adquirir una gran contaminación durante la refrigeración. Este problema es especialmente preocupante cuando los alimentos (por ejemplo, los refrigerados listos para consumir) se comen sin cocción adicional. Por lo tanto, la higiene alimentaria adecuada es importante, sobre todo para las personas en situación de riesgo.

El periodo de incubación de la listeriosis invasiva es variable, por lo que los afectados presentan síntomas entre 3 y 70 días después de haber comido alimentos contaminados con *Listeria*, con una mediana de 21 días. No obstante, también hay casos en que los síntomas aparecen tan temprano como el mismo día de la exposición.

La prestigiosa Clínica Mayo (Estados Unidos) asegura que "la mayoría de las infecciones por *Listeria* son tan leves que pueden pasar desapercibidas. Sin embargo, en algunos casos una infección por *Listeria* puede provocar complicaciones que ponen en riesgo la vida, entre ellas: infección generalizada de la sangre (septicemia) e inflamación de las membranas y el líquido que rodean el cerebro (meningitis)".

El centro sanitario norteamericano señala que "las complicaciones de una infección por *Listeria* pueden ser sumamente



Los laboratorios especializados tienen un amplio abanico de posibilidades para detectar gérmenes nocivos para el consumo humano en sus análisis microbiológicos

graves para un feto. En las primeras etapas del embarazo, una infección por *Listeria* puede provocar un aborto espontáneo”, como así ha sido denunciado por numerosas futuras madres afectadas. “Más adelante en el embarazo, una infección por *Listeria* puede provocar muerte fetal, nacimiento prematuro o una infección potencialmente mortal en el bebé después del nacimiento (incluso si la madre solo está levemente enferma)”, concluye la Clínica.

Diagnóstico y tratamiento

Los análisis de muestras en laboratorio permiten detectar la bacteria en diversos fluidos corporales, como el líquido amniótico –en el caso de mujeres embarazadas–, la sangre, la orina y las heces. La enfermedad es menos grave si afecta únicamente el aparato gastrointestinal. Sin embargo, las infecciones cerebrales o medulares tienen consecuencias más graves.

El tratamiento más común para tratar la listeriosis es la prescripción de antibióticos, que son más efectivos cuando se detectan los síntomas a tiempo.

Beneficios del control de la *Listeria* en la industria alimentaria

Conycal (Control y Calidad), empresa especializada en asesoramiento integral en el entorno agroalimentario y ambiental y que dispone de laboratorios de análisis que prestan servicios especializados, conoce desde hace tiempo la presencia en el sector alimentario de la *Listeria monocytogenes*.

Según esta empresa, “el gran problema de esta bacteria es que puede convertirse en endémica en entornos de procesamiento de alimentos, ya que forma biocapas muy resistentes a los tratamientos de limpieza y desinfección habituales”.

Las alertas sanitarias por *Listeria monocytogenes* y la consiguiente retirada de productos del mercado son necesarias, según Conycal, ya que en términos de seguridad alimentaria previene las peligrosas infecciones por listeriosis.

Sin embargo, aducen que los problemas para el productor que implica una retirada del mercado de un producto contaminado empiezan con pérdidas económicas, siguen con daños a la imagen de marca, continúan con la desconfianza por parte del consumidor y pueden acabar con un rechazo generalizado hacia el sector, ya sea alimentario, agrícola, etc.

Conycal subraya que “la limpieza y desinfección son claves para controlar la *Listeria monocytogenes*, pero hasta los beneficios de la higienización más profunda serán en vano si la bacteria ha conseguido formar los persistentes biofilms en las instalaciones”.



Es necesario contar con equipamiento completo y adecuado para efectuar los análisis pertinentes para garantizar la seguridad alimentaria

Por ello, cobra especial relevancia el control analítico de los productos elaborados y de las superficies de trabajo, tal y como lleva realizando Conycal desde hace casi dos décadas. “Nuestro laboratorio tiene una experiencia contrastada y además dispone de la acreditación ENAC para estos y otros parámetros microbiológicos, lo que es garantía de fiabilidad en la realización de los ensayos de laboratorio”, aseguran.

La empresa señala que “la alerta alimentaria por listeriosis generada en España vuelve a recordarnos la evidente necesidad del control y análisis de este microorganismo en los distintos alimentos susceptibles de ser contaminados”, por lo que advierten que la bacteria *Listeria* (y más específicamente la *Listeria monocytogenes*) debe ser analizada durante todo el proceso de la cadena alimentaria”, para lo cual realizan ensayos de investigación de la bacteria siguiendo el procedimiento UNE-EN ISO 11290-1:2018 y ensayos de detección y recuento siguiendo el procedimiento UNE-EN ISO 11290-2:2018.

Conycal cuenta con laboratorios propios de análisis de aguas potables y residuales y de alimentos, que dan apoyo a su actividad como consultoría. “Trabajamos para atender las necesidades de las empresas e industrias en el campo agroalimentario y ambiental, creando servicios que responden a las exigencias del mercado y del momento”, explican, a la vez que detallan que disponen de diferentes acreditaciones (ENAC), certificaciones (ISO 9001, ISO 14001) y homologaciones en todos los ámbitos de su sector. Conycal dispone de la acreditación ENAC ISO 17025 para distintos parámetros microbiológicos y en matrices alimentarias, de aguas, etc.

La empresa presta servicios a clientes en toda España, con especial influencia en Asturias, Cantabria, Castilla León y Castilla La Mancha, desde sus centros de Oviedo y Alcázar de San Juan (Ciudad Real).