Jorge Barrón

¿Es compatible un brote masivo de listeriosis con un adecuado sistema de control alimentario?

Osalde, agosto de 2019.

La respuesta es no. En este brote masivo, los dos máximos responsables han fallado: La industria alimentaria (empresa Magrudis de Sevilla, productos "La Mechá") y la Administración (Consejería de Salud de la Comunidad Andaluza y Ministerio de Sanidad)

El pasado mes de junio, la Agencia Europea de Sanidad Alimentaria advertía del incremento de listeriosis, en esa ocasión por salmón ahumado. Especialmente las carnes y los lácteos, aunque también otros alimentos con menor frecuencia pueden contaminarse por *Listeria monocytogenes*, una bacteria de origen animal que ocasionalmente infecta al ser humano. En España, tercer país europeo en número de casos, se dan unos 200 casos anuales en forma de casos aislados o pequeños brotes controlados, pero no se han conocido brotes con la magnitud del presente, con más de 200 casos confirmados de momento, decenas de hospitalizaciones, embarazadas afectadas, casos graves de enfermedad invasiva y dos fallecimientos. Estamos pues ante una grave alarma epidemiológica nacional y quizás internacional que exige un tratamiento excepcional, pues resulta expresiva de la seguridad alimentaria, de la eficacia del sistema de control de los alimentos de origen animal procesados industrialmente que pueden suponer un importante riesgo para la salud y la vida de la población. Situación que exige una rigurosa investigación libre de prejuicios e intereses comerciales o políticos en evitación de otros casos que, de persistir el estado de cosas, tarde o temprano seguirán produciéndose.

La vigilancia epidemiológica y el control de la industria alimentaria es una responsabilidad de primera magnitud en las políticas de Salud Pública, dada la enorme capacidad industrial de producción y distribución de alimentos, lo que multiplica el riesgo de morbimortalidad por contaminación microbiana en muy poco tiempo. La Listeria puede contaminar la carne y otros alimentos, así como contaminar las máquinas donde pueden formarse limos que a su vez contaminan los siguientes lotes. El consumo de estos alimentos contaminados puede causar desde una infección asintomática a una enfermedad febril inespecífica, hasta formas graves invasivas como sepsis y meningoencefalitis. En embarazadas puede causar aborto, en el embarazo infección fetal, sepsis y meningitis tardías en el recién nacido. Por lo que la detección precoz y declaración de alerta sanitaria juega un papel fundamental que implica tanto a la empresa como a la administración reguladora.

El prolongado periodo de incubación (hasta dos meses) de la infección por Listeria dificulta la detección temprana del brote, así como las primeras dificultades en el diagnóstico (por sintomatología leve e inespecífica). El ingreso hospitalario de los casos graves suele permitir el adecuado diagnóstico y la declaración a las autoridades sanitarias (en España es Enfermedad de Declaración Obligatoria solo desde 2015 aunque existe Vigilancia Microbiológica desde mucho antes en todas las CCAA), de forma que suele iniciarse la investigación cuando surge el primer caso grave de listeriosis invasiva. A partir de este primer caso detectado, las demoras en la declaración de alerta y correcta actuación son una grave responsabilidad de las autoridades y empresas implicadas. En el actual brote de

excepcional magnitud hay evidencias de inadmisibles demoras de unas y otras así como fallos en el sistema de vigilancia y control de calidad de la producción de alimentos. Al parecer el primer caso data del 5 de agosto, con resultados positivos el 8, mientras que hasta el 15 de dicho mes no se comunicó la alarma. Ha habido demoras y confusión en la comunicación de casos, en los artículos comerciales contaminados, en la retirada de productos del mercado, en la información de origen del producto comercializado por otras empresas con marcas de producto blanco, en la información del etiquetado, en las comunidades de distribución., mientras siguen apareciendo nuevos casos evitables desde el primer momento.

Es inaudito que en una industria cárnica que asegura que el producto contaminado fuente del brote es calentado a 83,9º C pueda desarrollarse la listeria, bacteria que no soporta más de 75º C. En estas circunstancias, es inaudito que no se controlen las instalaciones microbiológicamente ni cada lote de la producción y se indique en el etiquetado como garantía para el consumidor. Es inaudito que circulen libremente productos contaminados sin la marca original y con deficiente etiquetado dificultando extension del brote epidémico a otras Comunidades Autónomas y posiblemente a otros países. Es inaudito que en estas circunstancias la Dirección General de Salud Pública haya elogiado la actuación de las administraciones públicas andaluzas y asegure que se ha dado la "máxima garantía" para proteger la salud del ciudadano, o que la Consejería de sanidad de Andalucía se refiera a la "actitud ejemplar" de la empresa. Ciertamente estas declaraciones no tranquilizaran al consumidor mientras no se les convenza de que la rigurosa investigación del brote y sus circunstancias, así como la retirada de todo el producto sospechoso del mercado y la corrección subsiguiente de los mecanismos regulatorios que han podido fallar en esta ocasión no ofrezcan la máxima garantía.

Todo ello es indicativo de una industria desrregulada por un gobierno de corte neoliberal cuya ideología es proclive a rechazar todo rigor en las intervenciones regulatorias sobre la actividad privada, como se ha demostrado en ésta y en otras ocasiones. Y no es por falta de Normativa. Tanto por parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición como de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria se ha desarrollado una abundante normativa que abarca todos los aspectos que exige una regulación eficaz.

La Union Europea cada vez exige más controles. El IFS (International Food Standard) incluye más de 300 requisitos con indicadores de calidad de las instalaciones, el personal, la higiene, el control de proveedores, los análisis de laboratorio, alérgenos, etiquetado, etc. Es casi absolutamente imposible que ocurra un brote de estas características si se cumplen dichos requisitos.

No bastan las normas. Las empresas alimentarias de toda la Unión Europea deben cumplir los requisitos para garantizar la seguridad alimentaria y el fraude. Y el cumplimiento de dichos requisitos por la empresa productora y otras secundarias de marca blanca debe ser controlado rigurosamente por las autoridades sanitarias. Si bien la mayor parte de los brotes son por causas accidentales o negligencias, hay que tener en cuenta la amenaza de contaminación intencionada que hace necesario instaurar un Plan de Defensa Alimentaria en la organización o instalación que minimice o anule las amenazas de contaminación

intencionada, en cualquiera de sus posibilidades, sobre la cadena alimentaria en todas las fases de producción.

Es destacable el aspecto social de este brote, por cuanto se está afectando un producto alimentario de bajo valor nutricional por su alto contenido en grasas animales y por la baja calidad relativa de los productos cárnicos utilizados frente a las selectas carnes frescas, lo que hace mas susceptibles a las clases populares de bajo nivel adquisitivo.

_____

Jorge Barrón es microbiólogo de Osalde.