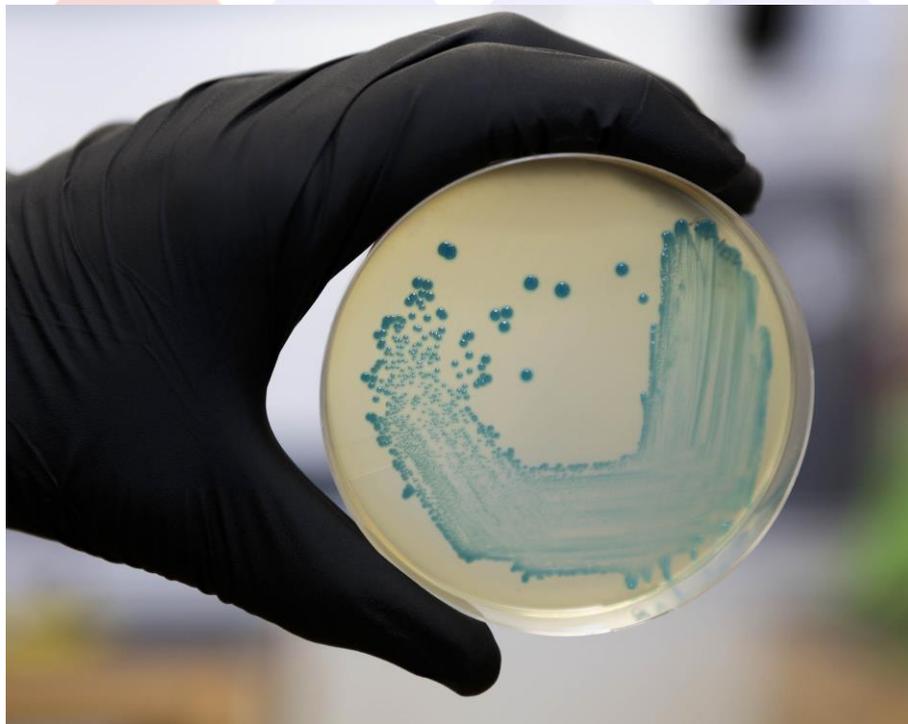




Listeriosis: así es la alarma sanitaria del verano 2019

Desconocida para muchos hasta hoy, en los últimos días ocupa portadas de periódicos y encabeza informativos en radio y televisión. Se trata de la *Listeria*, la bacteria causante del brote de listeriosis tras la ingesta de una carne mechada en mal estado en, de momento, Andalucía. Más de un centenar de diagnósticos y a la espera de otros tantos la convierten en la alarma sanitaria del verano en nuestro país. El catedrático de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, Bruno González Zorn explica las claves para entender su origen, contagio, consecuencias y valoración de la situación actual.



Muestra del patógeno en un alimento. / [GeoffreyWhiteway](#).

UCC-UCM, 22 de agosto de 2019.- Definición

“Lo que se denomina *Listeria*, es una bacteria, *Listeria monocytogenes*, que se encuentra ampliamente distribuida en la naturaleza. Afecta tanto a humanos como a animales, especialmente rumiantes, por lo que se trata de una zoonosis. Al estar tan ampliamente distribuida, la bacteria ha aprendido a lo largo de su evolución a resistir a diferentes condiciones ambientales, incluyendo un rango de temperaturas muy amplio. De hecho, es una de las pocas bacterias patógenas que es capaz de multiplicarse activamente en la nevera, a 4 grados centígrados”.



- Contagio

“La *Listeria* se transmite exclusivamente por alimentos. Cuando son procesados, desde su origen al supermercado, estos están en contacto con maquinaria, seres humanos, medio ambiente y otros, que pueden contaminar el alimento con *Listeria*. Una particularidad de la bacteria, es que se esconde muy bien en todo tipo de maquinarias industriales, en forma de biopelículas o biofilms. Casi todos los brotes de EEUU y Europa son producidos porque la bacteria se ha acantonado en forma de biofilm en la maquinaria industrial, y ha contaminado así alimentos. Una vez que la bacteria está en el alimento, puede multiplicarse en él, incluso cuando se mantienen en refrigeración, dando lugar a alimentos altamente contaminados con la bacteria. Es entonces cuando, si no se detectan estos lotes a tiempo, esos alimentos se distribuyen y pueden alcanzar a un gran número de personas”.

- Síntomas

“La *Listeria* es la bacteria de transmisión alimentaria con mayores índices de mortalidad, que puede alcanzar hasta un 30%. Es por eso que el control de *Listeria* por parte de la industria alimentaria siempre ha sido, y es, muy exhaustivo. La detección de *Listeria* en los alimentos es esencial. Una vez ingerida, esta no es la clásica bacteria alimentaria que produce vómitos y diarreas a las pocas horas o días de su ingesta, como conocemos bien de *Salmonella*, por ejemplo. Esta bacteria tarda más tiempo en dar la cara, es decir, tiene un tiempo de incubación generalmente mayor, hasta que alcanza sus dianas: el cerebro y el feto. Este período de incubación de la listeriosis puede llegar a ser de 70 días”.

- Consecuencias para la salud

“Esta bacteria tiene la particularidad de poder atravesar dos barreras en el hombre muy importantes: la barrera hemato-encefálica, es decir, que puede llegar al cerebro y multiplicarse en él, y la barrera placentaria. De esta forma, los síntomas neurológicos y, sobre todos, abortos o patologías graves en el bebé cuya gestación se lleva a término, son lo realmente preocupante. Los niños nacidos vivos y que han padecido listeriosis nacen con una sintomatología muy característica, que se denomina *granulomatosis infantiseptica*. Con frecuencia, los niños que padecen listeriosis en el seno maternal suelen tener secuelas para toda su vida”.

- Valoración de la situación actual

“En España, la seguridad alimentaria es extremadamente buena. Son pocos los brotes que existen producidos por alimentos, comparado con la mayoría de países del mundo. Recordemos que en el brote por *Escherichia coli* alemán del año 2011 hubo 29 muertes y más de 3900 afectados. Como en todo accidente, algo ha fallado en el sistema de control. En este caso, la carne mechada se procesa a una temperatura de 89 grados centígrados, y la *Listeria* muere a 75 grados centígrados. Esto implica que la contaminación con *Listeria* se ha dado en un punto posterior a la cocción. Hay que analizar todos los posibles puntos de riesgo en los cuales puede haberse dado esa



contaminación, y eliminarlos. Respecto a los lotes, evidentemente retirarlos todos lo antes posible es la forma de controlar los brotes de *Listeria*. Ha habido una mujer fallecida con 90 años, y personas inmunocomprometidas, sobre todo, pueden aun hacerlo. Desde mi punto de vista, las mujeres embarazadas son las que realmente deben controlarse, ya que los fetos son, sin duda, los más susceptibles de padecer las consecuencias de los brotes por *Listeria*”.



Bruno González Zorn es Catedrático de la UCM, Facultad de Veterinaria y del Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria VISAVET.

