

Zoonosis y toxiinfecciones alimentarias: situación actual



Las zoonosis son infecciones y enfermedades que pueden transmitirse, directa o indirectamente, entre animales y humanos, por ejemplo, al consumir alimentos contaminados o por contacto con animales infectados. Entre un tercio y la mitad de todas las enfermedades infecciosas humanas tienen un origen zoonótico, es decir, son transmitidas de los animales.



E. Creus
Agrogestiic

Las toxiinfecciones alimentarias son un grupo de enfermedades, dentro del concepto general de enfermedades transmitidas por alimentos, que responden a un patrón determinado: son causadas por microorganismos patógenos o sus toxinas, en las cuales generalmente los alimentos constituyen un soporte activo de la multiplicación microbiana o la liberación de las toxinas; dando lugar a un cuadro clínico predominantemente gastrointestinal. En 2010 se registraron en España, un total de 5.262 brotes de toxiinfecciones alimentarias siendo responsables de 43.473 casos de enfermedad en humanos, 4.695 hospitalizaciones y 25 muertes.

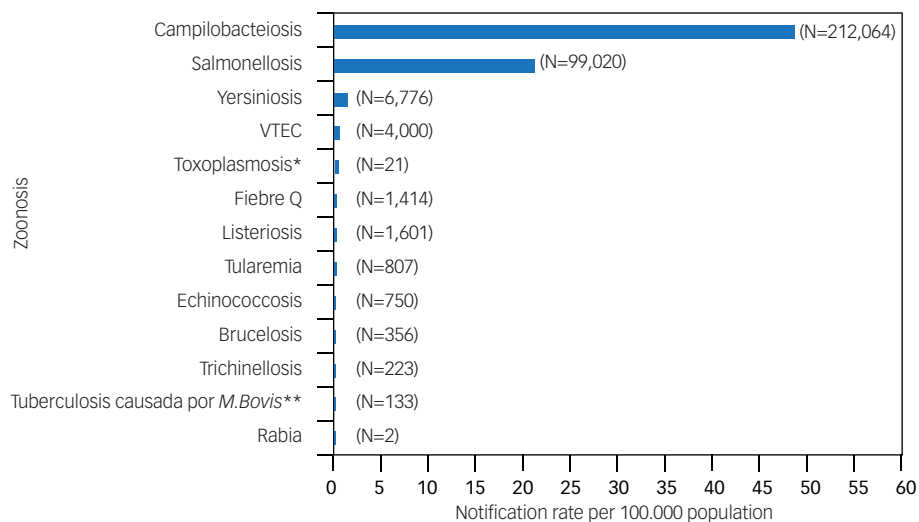
Los datos anteriores remarcan la importancia de llevar a cabo estudios para identificar qué animales y alimentos constituyen las principales fuentes de infección y valorar su evolución. Gracias a los datos del informe comunitario relativo a brotes de zoonosis, agentes zoonóticos y toxiinfecciones alimentarias publicado por la EFSA es posible analizar la tendencia de estas enfermedades. En el presente artículo se resumen los datos más relevantes de este informe sobre los casos humanos

de zoonosis y de toxiinfecciones alimentarias notificados en 2010 en la UE.

Casos humanos de zoonosis

Entre las enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos se incluyen bacterias tales como *Salmonella* y *Campylobacter*, virus como el norovirus o virus de hepatitis A, y parásitos tales como *Trichinella*. También la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) puede transmitirse a los humanos a través del consumo de carne contaminada, pero en este caso la enfermedad la produce un prión. Respecto a las enfermedades zoonóticas no transmitidas por los alimentos, éstas pueden ser transmitidas por vectores (incluyen enfermedades como Malaria, el virus del Nilo Occidental y la Enfermedad de Lyme) o ser transmitidas a través del contacto directo o proximidad con los animales infectados (es el caso de la Gripe Aviar, Fiebre Q, etc.). A menudo, una infección puede transmitirse a través de múltiples vías, como es el caso de la Salmonelosis que se puede originar también por el contacto directo con reptiles y anfibios infectados utilizados como mascotas.

En la **Figura 1** se presentan los casos confirmados y la incidencia de las principales zoonosis que afectaron a las personas en el año 2010 en la UE. A pesar que algunas zoonosis tienen una incidencia realmente baja, su importancia en términos de salud pública no depende únicamente de su incidencia en la población. Factores tales como la severidad y la tasa de mortalidad de la enfermedad determinan en gran medida el grado de importancia de cada zoonosis. Por ejemplo, a pesar del número relativamente bajo de los casos producidos por VTEC, *Listeria*, *Echinococcus*, *Trichinella* y Lyssavirus (Rabia), en comparación con los casos de Campilobacteriosis y Salmonelosis en humanos, estas enfermedades tienen una gran relevancia debido a que sus síntomas pueden ser muy graves y tienen una elevada tasa de mortalidad.



Nota: el número total de casos confirmados está indicado en paréntesis al final de cada barra.

*Datos para Toxoplasmosis congénita.

**Datos de 2009.

Figura 1. Número de casos e incidencia de las zoonosis en humanos registradas en la UE, 2010.

Campilobacteriosis

Continúa la tendencia creciente en el número de casos notificados de Campilobacteriosis iniciada en 2006 y, como en los cinco años anteriores, esta zoonosis fue la que se registró con mayor frecuencia. En total se notificaron 212.064 casos en el 2010, cifra que representa un incremento del 6,7% en comparación con el 2009. La fuente de Campylobacter continúa siendo mayoritariamente la carne fresca de pollo, con una media del 29,6% de aislamientos.

Salmonelosis

En 2010 se registraron un total de 99.020 casos confirmados de Salmonelosis humana. A pesar que fue de nuevo la segunda zoonosis comunicada con mayor frecuencia en la UE, continúa la tendencia estadísticamente significativa de descenso

en el número de casos comunicados por sexto año consecutivo (**Figura 2**); siendo la reducción del 8,8% en comparación con 2009. Se asume que este descenso es debido principalmente al éxito de los programas de control de la Salmonelosis Aviar ya que la mayoría de Estados miembros alcanzaron sus objetivos de reducción en estos animales, indicando que esta infección se está reduciendo de forma progresiva. Como en los años anteriores, *Salmonella* Enteritidis y *Salmonella* Typhimurium fueron los serotipos más aislados (45,0% y 22,4%, respectivamente, de todos los serotipos aislados en humanos).

Entre los alimentos, *Salmonella* se detectó con mayor frecuencia en carne fresca de pollo y pavo, siendo los niveles medios de contaminación del 4,8% y 9,0%, >>

Muy ligeras
PU: más ligero que pvc o goma

Termo-aislantes
pies frescos en verano, calientes en invierno

3X Duraderas
duran hasta 3 o 4 veces más

Más confortables
horma más ancha

Más seguras
puntera más alta

Un Xperto en el trabajo

BEKINA
boots built to last.

stepliteX

proa
PROTECCIÓN LABORAL
TEL 986 986 827

MONTEMAR
TEL 942 341 817

ZAR R
TEL 942 521 098

www.bekina.be
info@bekina.be

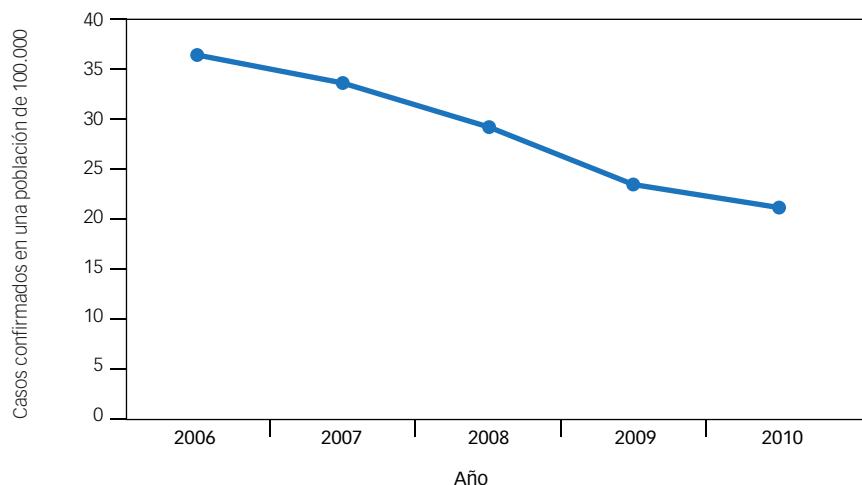


Figura 2. Evolución de la incidencia de la Salmonelosis en humanos en la UE durante 2006-2010.

harina de pescado (9,1% en 2010 en comparación con 0,7% en 2009). De las muestras de pienso compuesto para porcino, bovino y aves valoradas, entre el 0,5%-0,7% fue positiva a *Salmonella*.

Otras zoonosis

En comparación con el año 2009, se observó un descenso en el número de casos en humanos de Listeriosis (reducción del 3,2%), Yersiniosis (reducción del 10%), Brucelosis (reducción del 11,7%) y Fiebre Q (reducción del 28,9%). También de los casos de Triquinosis (reducción del 70,2%) y Equinococosis (reducción del 4,9%).

Respecto a los casos en humanos de *E. coli* verotoxigénica (VTEC) y de Tuberculosis por *Mycobacterium bovis*, estos aumentaron ligeramente, siendo el incremento del 12,0% y del 9%, respectivamente. La incidencia de Tuberculosis en vacuno ha aumentado ligeramente en toda la UE.

Únicamente se registraron casos congénitos de Toxoplasmosis en niños menores de un año de edad y en los animales, *Toxoplasma* fue aislado en varias especies.

Finalmente, dos casos humanos de Rabia fueron documentados en la UE y se observó un ligero incremento en los casos en animales domésticos y salvajes.

Toxiinfecciones alimentarias

De los 5.262 brotes de toxiinfecciones alimentarias registrados el año 2010, la mayoría tuvieron como agente etiológico a *Salmonella* (30,5%), virus (15,0%) y *Campylobacter* (8,9%), siendo las principales fuentes alimentarias de infección (Figura 3) los huevos y ovoproductos (22,1%), las comidas mezcladas o de buffet (13,9%), seguido por vegetales, zumos y productos relacionados (8,7%). En comparación con los años anteriores, se apreció un ligero incremento en el número de brotes causado por vegetales, zumos y productos derivados. Además también se documentaron un total de 14 brotes originados por el consumo de agua contaminada procedente de fuentes públicas y privadas. En el 30,1% de todos los brotes, el agente causal fue desconocido. ■

Fuente. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2010; EFSA Journal 2012; 10(3):2597. www.efsa.europa.eu/efsajournal



Figura 3. Distribución de los casos de toxiinfecciones en función de la fuente alimentaria en la UE, 2010.

respectivamente. La carne fresca de cerdo resultó estar contaminada en un 0,9% y la de bovino en un 0,2%. Solo el 0,3% de las muestras de huevos analizadas resultó ser positiva.

Salmonella Typhimurium en su variante monofásica, fue el tercer serotipo más predominante en el cerdo y en otras especies domésticas como en el ganado vacuno, después de *S. Typhimurium* y *S. Derby* en la carne de porcino y *S. Dublin* en la carne de bovino.

Para los productos de alimentación animal, se observó un marcado incremento en la contaminación por *Salmonella* en la