

NUTRICIÓN | Alerta por la 'E. coli'

“Bacterias fuera de menú...”



Hortalizas en exposición en un mercado de Hamburgo. | Foto: Fabian Bimmer

- Los controles de la Unión Europea son los más estrictos de todo el mundo
- La exportación española permite consumir verduras económicas sin riesgo
- Laboratorios cambiarán sus protocolos para identificar la nueva variante

Patricia Matey | Madrid

¿Hay algún español que no recuerde la primavera de 1981 cuando el bichito (así bautizado en un principio por las autoridades) del aceite de colza desnaturalizado acabó con 2.500 personas e hizo enfermar a más de 20.000? ¿Qué británico no rememora el mal de las vacas locas y el momento (1996) en el que los investigadores comunicaron al mundo que tenían las primeras evidencias de que la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) podía transmitirse al ser humano al comer carne contaminada con priones? Y las dioxinas del pollo, y el mercurio del pescado...

No va a ser fácil tampoco que los alemanes, y el resto de europeos, olviden el brote de la bacteria 'Escherichia coli' enterohemorrágica (EHEC) 014 desatado hace algo más de dos semanas por una nueva variante fruto de un cruce entre cepas ya conocidas. Altamente tóxica y muy virulenta, ha causado más de una quincena de víctimas mortales y cientos de afectados. Pese a que sólo un 37% de los europeos ha expresado recientemente (en la encuesta del Eurobarómetro sobre la percepción de los riesgos relacionados con los alimentos) estar preocupado por la seguridad alimentaria, lo cierto es que una crisis como la que está viviendo Europa **abre viejas heridas y siembra dudas** sobre qué nos estamos llevando realmente a la boca.

ELMUNDO.es ha consultado con un grupo de expertos con el fin de esclarecer cómo son de eficaces los controles a los que se someten los productos (además de indagar en la identidad de E. coli). Y todos coinciden en un llamamiento a la calma. No sólo porque brotes como el que se ha producido en Alemania son muy poco frecuentes, sino porque nos encontramos entre los países con mayores niveles de seguridad alimentaria. Aunque, claro está, el riesgo cero nunca existe.



Camino García, directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León, reconoce que "los brotes alimenticios tienen un gran impacto en los medios de comunicación y los ciudadanos perciben de forma especial esos riesgos. La actual preocupación por la seguridad alimentaria deriva de una percepción, a veces, equivocada o exagerada del riesgo. **Los peligros cotidianos son subestimados** como, por ejemplo, el consumo de alcohol y tabaco, que ocasionan muchas más muertes anuales que los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos".

Vegetales baratos y sin riesgos

Sus declaraciones se sustentan en el hecho de que "España está entre los países productores de alimentos con mayores estándares de seguridad y calidad alimentaria. Además, nuestros productos han contribuido a mejorar nutricionalmente la dieta alemana. Se trata de alimentos de alta calidad y seguridad y que están a un buen precio. Hace 30 años, los alemanes comían mucha menos fruta y ahora tienen a su disposición vegetales y frutas baratos y sin riesgos".

Sin dejar de ser realista, esta especialista admite que, pese a los estrictos controles existentes, "el ser humano no está exento de sufrir riesgos. Pasa con los terremotos y pasa también con los microorganismos, que **cambian, mutan y crean nuevos retos**".

Confirma sus palabras Avelino Gutiérrez Altés, presidente de la Asociación de Microbiología y Salud y jefe del Servicio de Microbiología del Hospital La Paz de Madrid: "Vivimos en la región del mundo donde hay más estrictos controles de seguridad alimentaria. Esto no garantiza al 100% que estemos libres de brotes, pero estos episodios son mucho menos frecuentes que en otras áreas geográficas".

El problema en Alemania, agrega, "es que al no estar localizado el foco del brote y, por lo tanto, no poder controlarlo, la intoxicación se está extendiendo. También porque, al parecer, la bacteria tiene una dosis infectiva muy baja, es decir, **se necesitan muy pocas bacterias para que se produzca la infección**".

Modificación de los controles

Por esto motivo, tal y como explica Roberto Ortuño, director de Asistencia Tecnológica y Servicios Analíticos, de Aina Centro Tecnológico de Valencia, los sistemas de control son extremadamente sensibles a la más mínima eventualidad, y cambian. "Los niveles de control de los alimentos en UE, que son de los más elevados del mundo, se establecen en función de la evaluación de riesgos que establece la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, basándose en estudios científicos, las agencias de cada país y la propia industria alimentaria. Cuando estos riesgos cambian, como ha sucedido en Alemania, o conforme se sabe que pueden surgir problemas, entonces los controles también se modifican. Es un sistema vivo".

Tanto que, en un principio y a raíz de la crisis alemana, varios laboratorios españoles encargados de hacer los controles alimentarios ya se han planteado ampliar sus chequeos. "Hasta ahora las pruebas microbiológicas que se están realizando estaban centradas en la cepa común en España, la 0157: H7, pero **se piensa ya en la inclusión de la cepa alemana**", aclaran fuentes de la Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB).

Porque, pese a que los métodos para detectar la contaminación por microorganismos o agentes químicos han mejorado sustancialmente en los últimos años, no son perfectos: **no se puede encontrar cualquier bacteria, virus o compuesto químico**, sino tan sólo aquellos que se buscan de forma específica.

[**MAS INFORMACION**](#)