

Listeriosis: a veces ocurre

05 DE SEPTIEMBRE DE 2019



Por **Marta López Cabo** (CSIC)*

El 41% de los europeos considera la seguridad alimentaria una preocupación. Así lo reflejan las encuestas recogidas en el Eurobarómetro publicado recientemente por la [Agencia Europea en Seguridad Alimentaria](#) (EFSA, 2019). En España, esta cifra se sitúa en el 37%. No son porcentajes muy elevados porque la aparición de brotes o problemas de salud asociados con el consumo de alimentos no es frecuente. Pero a veces ocurre.

Es el caso del brote de listeriosis de Andalucía, asociado con el consumo de carne mechada y otros productos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes*, y que ha provocado 3 defunciones, 2 abortos, 2 muertes fetales intraútero y alrededor de 212 personas afectadas, algunas de ellas hospitalizadas.

¿Qué es *Listeria monocytogenes*?

Listeria monocytogenes es una bacteria patógena de alta relevancia transmitida por alimentos. Decimos 'alta relevancia' no tanto por el número de casos declarados, sino por los casos de muerte asociados a grupos de riesgo (embarazadas, inmunodeprimidos y población de elevada edad). Ello



*Frotis sobre cupón de acero inoxidable utilizado para la toma de muestras de biofilms de *Listeria monocytogenes* potencialmente presentes en superficies de la industria alimentaria / IIM-CSIC*

elevada edad). Ello

la ha convertido en un objetivo prioritario para la comunidad científica y las agencias de seguridad alimentaria, lo que ha resultado en el avance en el conocimiento de su biología y el desarrollo e implementación de diferentes soluciones para su control y eliminación.

A pesar de ello, **los datos de los últimos informes publicados por EFSA (2017, 2018) ponen de manifiesto una tendencia creciente del número de casos notificados de listeriosis en humanos en Europa.** En 2017, la listeriosis causó cerca del 50% de las muertes por zoonosis alimentarias (enfermedades que se transmiten entre los animales y el ser humano a través del consumo de alimentos) en la Unión Europea y el 98% de los casos registrados requirió hospitalización.

¿Qué está ocurriendo?

Que *L. monocytogenes*, como la mayoría de las bacterias patógenas, tiene unas características biológicas peculiares que favorecen su prevalencia en superficies de plantas de procesado y en alimentos. **Ubicua, resistente al ácido y a bajas condiciones de actividad de agua, es además capaz de crecer a temperaturas de refrigeración, las mismas que utilizamos para prolongar la vida comercial de los alimentos.**

Pero *L. monocytogenes* tiene otra particularidad: su condición de bacteria-parásito. Quizás se trata de un estado intermedio de la evolución entre ambas formas biológicas que puede implicar ventajas en su ecología y capacidad infectiva. Sin embargo, esto aún está por dilucidar.

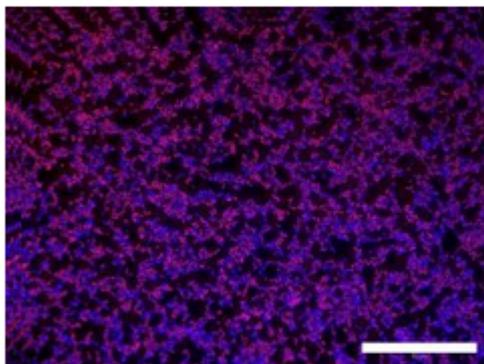


Imagen de microscopía de fluorescencia de biofilms formados por *L. monocytogenes* (células rojas) y *Acinetobacter johnsonii* (células azules) sobre superficies de acero inoxidable / IIM-CSIC

Son varios los grupos de investigación que estudian esta bacteria. El grupo de Microbiología y Tecnología de Productos Marinos (MICROTEC) del [Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo \(CSIC\)](#) investiga desde 2006 la incidencia y prevalencia de *L. monocytogenes* en plantas de procesado de alimentos; también la relación entre su ecología (especies bacterianas con las que se asocia y convive) y la resistencia a desinfectantes de uso industrial. Más recientemente, los estudios se han orientado a la búsqueda de

orientado a la búsqueda de alternativas basadas en moléculas de comunicación bacteriana (*quorum sensing*) que interrumpen o dificulten el agrupamiento de la bacteria y por tanto la aparición de estructuras estables que puedan convertirse en focos de contaminación. Con ello, el microorganismo no desaparecería, pero podría evitarse o ralentizarse la formación de estos focos.

Nuestras conclusiones son claras. *L. monocytogenes* puede persistir asociada a diferentes especies bacterianas y adherida a superficies y maquinaria de las plantas de procesado de alimentos formando estructuras complejas o biofilms (comunidades de células bacterianas) potencialmente resistentes a los protocolos de desinfección aplicados. Estas colonias constituyen focos de contaminación y puntos críticos para la contaminación cruzada, bien directamente, por contacto de alimentos, o indirectamente a través de utensilios o mediante los propios operarios y trabajadores de la planta. Porque, aunque no es habitual, a veces ocurre.

La solución también es clara: mejorar los sistemas de control y autocontrol de la industria y a lo largo de la cadena de valor y seguir avanzando en la investigación de *L. monocytogenes* y otros patógenos para poder ofrecer al consumidor alimentos seguros.

***Marta López Cabo** es responsable del Grupo de Microbiología y Tecnología de Productos Marinos (MICROTEC) del [Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo \(CSIC\)](#) y coordinadora de la [Red Gallega de Riesgos Emergentes en Seguridad Alimentaria \(RISEGAL\)](#).

Tags: [alimentos](#), [bacterias patógenas](#), [CSIC](#), [cultura científica](#), [Listeria monocytogenes](#), [listeriosis](#), [procesado de alimentos](#), [seguridad alimentaria](#) | Almacenado en: [Biomedicina y Salud](#), [Ciencias de los alimentos](#)
[Sin comentarios »](#)