



© www.eldia.es

Canarias contabilizó 542 casos de afectados por intoxicación alimentaria entre 2014 y 2015

02-05-2016

Entre 2014 y 2015 se detectaron 34 brotes de toxiinfecciones alimentarias en Canarias, que se saldaron con 76 hospitalizados. La salmonela es la bacteria que más daño hizo. Uno de los casos más graves de 2014 fue la toxiinfección por salmonela en un colegio del sur de Gran Canaria debido a problemas de conservación en una ensalada de pasta.

Según información de www.eldia.es, un total de 542 personas resultaron afectadas en Canarias por una toxiinfección alimentaria entre 2014 y 2015, 76 de las cuales tuvieron que ser hospitalizadas. El año 2014 fue el peor de los dos, al registrarse catorce brotes, que provocaron 411 casos y 69 hospitalizados, según datos de la Dirección de Salud Pública facilitados a través de la Ley de Transparencia.

Uno de los casos más graves de 2014 fue la toxiinfección por salmonela en un colegio del sur de Gran Canaria debido a problemas de conservación en una ensalada de pasta. **Arturo Hardisson**, catedrático de Toxicología de la Universidad de La Laguna (ULL), explica que *"todas las toxiinfecciones alimentarias han sido o bien porque se ha contaminado el alimento por un manipulador o bien porque no se ha conservado debidamente la cadena de frío"*.

En 2014, se produjeron seis brotes de salmonela con 324 casos; uno de histamina con siete casos; otro de *Clostridium perfringens* con cuatro casos y una intoxicación por setas con tres afectados. También se registraron cinco casos de origen desconocido, con 73 casos.

Los alimentos implicados en los brotes fueron el huevo/mayonesa, el queso, el pescado, la pasta alimenticia, la pastelería y las setas tóxicas.

El pasado año aumentaron los brotes, que llegaron a veinte, pero disminuyó el número de afectados a 131 y solo siete requirieron hospitalización. De nuevo, la salmonela fue la que más brotes provocó (un total de cuatro). Además de esta bacteria, los agentes

implicados en los brotes fueron la Ciguatera (tres), el Estafilococo (cinco), la Histamina (cuatro) y el *Bacillus cereus* (tres).

“El Estafilococo con la Salmonella es el tándem de las toxiinfecciones alimentarias”, explica Hardisson. La ciguatera, en cambio, tiene un origen natural. *“el ciguatoxismo es una intoxicación natural porque la toxina forma parte del alimento, en este caso son peces muy grandes o pescados en países terceros”,* detalla.

Respecto a los alimentos implicados en las toxiinfecciones en 2015, el queso provocó seis brotes. El catedrático hace hincapié en que el control del queso debe ser en frío. *“El queso es un medio de cultivo extraordinario”,* afirma, para subrayar la necesidad de guardar *“incluso el curado”* en nevera para que las bacterias no proliferen. Hardisson recuerda que *“el proceso de curado y fermentado de este alimento lo hacen las bacterias. Si crecen excesivamente lo que hacen es degradar el producto”,* añade.

Todas estas intoxicaciones cursan con diversos síntomas como diarrea o vómitos y, algunas, como el Estafilococo, provocan fiebre. Salud Pública cuenta con un programa específico de registro e investigación epidemiológica.

Las claves

Por islas, Tenerife registró un total de trece brotes de toxiinfección alimentaria entre 2014 y 2015; Gran Canaria, catorce; Lanzarote, tres; Fuerteventura, tres, y La Palma solo uno el pasado año.

La restauración colectiva y comercial fue la causa de 21 de los 34 brotes que se produjeron entre 2014 y 2015. El ámbito familiar fue la causa de nueve de los brotes.

El queso fue el origen de siete brotes; el pescado, de otros siete, y el huevo y los productos del huevo, de tres, en los dos años.

El programa de control de brotes epidémicos de origen hídrico y alimentario de Salud Pública se elaboró en 1998 y establece un protocolo para el registro e investigación de las toxiinfecciones. Un brote epidémico es cuando dos o más personas presentan los mismos síntomas tras ingerir un alimento común.