



El aumento de la resistencia bacteriana a los antibióticos y las toxiinfecciones alimentarias

Miércoles, 11 de mayo 2022

Las infecciones alimentarias causadas por bacterias resistentes a los antibióticos tienen connotaciones graves para la salud, especialmente en los grupos de riesgo. Más de 1,2 millones de personas murieron en todo el mundo, en 2019, como consecuencia directa de infecciones causadas por bacterias resistentes a los antibióticos lo que significa que las personas están muriendo a causa de infecciones comunes que antes eran tratables.

Como sabemos, los antibióticos son medicamentos que eliminan o detienen la multiplicación de las bacterias. La resistencia a los antibióticos ocurre cuando las bacterias desarrollan la capacidad de sobrevivir o multiplicarse pese a estar expuestas a los antibióticos que fueron creados para eliminarlas.

Los antibióticos salvan vidas, pero cada vez que se usan inadecuadamente pueden contribuir al desarrollo y la propagación de la resistencia a estos medicamentos, la cual se transfiere a las bacterias a través de las personas, los animales y el ambiente. Mejorar el uso de los antibióticos, tanto en la población animal como en la población humana, (reducir el uso innecesario, uso exclusivo bajo prescripción médica o veterinaria, etc.) es esencial para detener la expansión de la resistencia.

El problema

Más de 1,2 millones de personas murieron en todo el mundo en 2019 como consecuencia directa de infecciones causadas por bacterias resistentes a los antibióticos, según el [mayor estudio sobre este tema](#) hasta la fecha. El informe calculó que, en general, esa resistencia jugó algún papel en enfermedades responsables de casi cinco millones de fallecimientos en 2019, incluyendo los 1,27 millones de muertes causadas directamente por bacterias resistentes a antibióticos. Esta cifra equivale a un promedio de casi 3.500 fallecimientos cada día. En la UE las infecciones causadas por bacterias resistentes a los antibióticos provocan la muerte de 33.000 personas cada año (unas 3.000 en España).

Esto quiere decir que las personas están muriendo a causa de infecciones comunes que antes eran tratables, debido a que las bacterias causantes se han vuelto resistentes al tratamiento. Estas cifras van en aumento constante. Las bacterias resistentes a los antibióticos suponen, en consecuencia, una grave amenaza, presente y futura, para la salud pública.

La resistencia a los antibióticos y las toxiinfecciones alimentarias

Si las bacterias que causan toxiinfecciones alimentarias son resistentes a los antibióticos, algunos de estos fármacos podrían no tratar la enfermedad de manera eficaz, lo cual podría llevar a tratamientos más costosos y con mayores riesgos de provocar efectos secundarios.

Por lo general, las personas con síntomas de toxiinfección alimentaria leve no necesitan antibióticos para mejorarse. Sin embargo, las personas con una infección grave podrían tener que ver al médico, tomar antibióticos o ser hospitalizadas. Entre aquellos de mayor riesgo se encuentran los adultos de 65 años o más, los niños menores de cinco años, las personas que tienen problemas de salud o toman medicamentos inmunosupresores y las mujeres embarazadas. Estos grupos tienen riesgo de presentar síntomas o complicaciones graves derivados de toxiinfecciones alimentarias cuando éstas sean originadas por bacterias resistentes a los antibióticos.

Los alimentos y los animales de producción como fuente de contagio para las persona

Los animales, al igual que las personas, son portadores bacterias en el aparato digestivo. Las bacterias resistentes a los antibióticos que existan en los intestinos de los animales pueden llegar a los alimentos de varias maneras:

- Cuando los animales son sacrificados y procesados para ser consumidos como alimento, las bacterias intestinales pueden contaminar la carne u otros productos derivados de los animales.
- Las heces o excrementos de animales pueden contener bacterias resistentes, que a su vez pueden contaminar al entorno que los rodea.

- Las frutas y verduras pueden contaminarse a través del contacto con tierra, agua o fertilizantes que contengan heces o excrementos de animales.
- Finalmente, las personas pueden contraer infecciones intestinales resistentes a los antibióticos al manipular o comer alimentos contaminados, o al entrar en contacto (directo o indirecto) con los excrementos de animales, o al beber agua contaminada o incluso al nadar en ella. Las infecciones también se pueden propagar entre las personas.

La campilobacteriosis, la causa de enfermedad de origen alimentario más frecuente

El pasado martes 29 de marzo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Efsa) y el Centro Europeo para el Control y Prevención de Enfermedades (ECDC) publicaron el [Informe de la Unión Europea sobre la resistencia a los antimicrobianos en bacterias zoonóticas e indicadoras de humanos, animales y alimentos en 2019-2020](#), según el cual la resistencia a los antibióticos de las bacterias *Salmonella* y *Campylobacter* sigue siendo elevada.

La campilobacteriosis fue la zoonosis más notificada en la UE en 2020, así como la causa de enfermedad de origen alimentario notificada con mayor frecuencia. La bacteria *Campylobacter* en humanos y aves de corral sigue mostrando una resistencia muy elevada a la ciprofloxacina, del grupo de antibióticos fluoroquinolona, que se utiliza comúnmente para tratar algunos tipos de infecciones bacterianas humanas.

En el caso de la *Salmonella Enteritidis*, el tipo más común de *Salmonella* en humanos, se han observado tendencias crecientes de resistencia a los antibióticos del grupo quinolonas o fluoroquinolonas.

Sin embargo, a pesar de las tendencias crecientes de resistencia a determinados antibióticos, la resistencia combinada a dos antibióticos de vital importancia sigue siendo baja para *E. coli*, *Salmonella* y *Campylobacter*, tanto en seres humanos como en animales destinados a la producción de alimentos.

Noticias Relacionadas

- [Los medicamentos de uso en veterinaria y la consecuencia de sus posibles residuos](#)
- [¡Microbiota: no sabes cuanto te quiero... estés donde estés y con quien estés!](#)
- [La microbiota infantil: acciones a tener en cuenta desde la restauración colectiva](#)
- [Percepción y confianza de los consumidores respecto a los riesgos alimentarios](#)

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).