



Salmonella vista a través del microscopio.

## Las infecciones de campilobacteriosis y listeriosis siguen aumentando en la UE

27-01-2016

**Los casos humanos de listeriosis y campilobacteriosis siguieron aumentando en la UE durante 2014, siguiendo la tendencia de crecimiento que se inició en el 2008. En cambio, la tendencia decreciente de los casos de salmonelosis se rompió el año pasado, con un ligero aumento. Estas son algunas de las conclusiones del último informe anual sobre brotes alimentarios en la UE.**

La Agencia Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) han publicado su informe anual sobre zoonosis y brotes alimentarios, con datos recogidos durante 2014 en 32 países europeos ( de ellos 28 Estados Miembros de la UE).

### Listeriosis

Las infecciones notificadas de **listeriosis** en humanos se incrementaron un 16% en comparación con 2013, con un total de 2161 casos confirmados.

A pesar de ser una cantidad baja, el aumento de casos es causa de preocupación, debido a la gravedad de esta enfermedad y a su mayor tasa de mortalidad en comparación con otras enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos, especialmente en personas de avanzada edad o con un sistema inmune débil.

Sin embargo, *Listeria monocytogenes*, la bacteria que causa la listeriosis en humanos y animales, rara vez supera los límites legales de seguridad en los alimentos listos para el consumo, que son el origen alimentario más común en el caso de las infecciones humanas, especialmente productos con pescado ahumado o con quesos blandos o semi-blandos.

Image not found or type unknown



## Campilobacteriosis

La campilobacteriosis continua siendo la causa notificada más común de brotes alimentarios en la UE, desde el 2005. El número de casos confirmados en la UE durante 2014 fué de 236.851, un aumento de 22.067 casos (10%) comparado con 2013.

La mayoría de Estados Miembros declararon un aumento de casos de campilobacteriosis en 2014, un hecho que podría explicarse por las mejoras realizadas en los sistemas de vigilancia y de diagnóstico de la campilobacteriosis en los últimos años.

**Campylobacter** se detectó principalmente en la carne de aves de corral.

## Salmonelosis

En 2014 los casos de salmonelosis aumentaron ligeramente, por primera vez durante el período 2008-2014, en parte debido a los cambios en el número de Estados Miembros que participan en los programas monitorización de la enfermedad.

Sin embargo, ha habido una tendencia significativa de decrecimiento de casos de esta enfermedad durante dicho periodo, que se atribuye al éxito de la implementación de programas de control de la Salmonella en las aves de corral a nivel de la UE.

El incumplimiento del nivel de seguridad para Salmonella en la carne de pollo fresca y procesada fué raro y bajo, respectivamente. Asimismo, el número de brotes de salmonelosis reportados dentro de la UE ha disminuido en un 44% desde 2008.

En el caso de los brotes de Salmonella el origen más importante fueron los huevos y los ovoproductos.

## Brotos de origen alimentario

Durante 2014 se notificaron 5.251 brotes de origen alimentario en la UE, con un total de 45.665 casos humanos, 6.438 hospitalizaciones y 27 muertes.

La mayor parte de estos brotes fueron causados por virus (un 20,4% del total), superando a la Salmonella (20%) como la causa más común de los brotes asociados al consumo de alimentos y agua.

Las toxinas bacterianas representaron el 16,1% de los brotes y Campylobacter el 8,5%.

En el período 2008-2014 ha habido una tendencia marcadamente decreciente en el número total anual de brotes de Salmonella dentro de la UE en un 44,4%, mientras que el número de brotes causados por virus se ha más que duplicado desde 2011 (525) y alcanzó en 2014 la cifra más alta notificada por el momento (1072).

Por otra parte, el número de brotes de campilobacteriosis aumentó ligeramente en comparación con 2013.

Image not found or type unknown



Como en años anteriores, los alimentos que actuaron como origen de los brotes fueron los huevos y ovoproductos, seguidos de alimentos mixtos, crustáceos, mariscos, moluscos y productos derivados, así como verduras y zumos.

Fuente: *The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014*. EFSA-ECDC.