

CARTA AL DIRECTOR**TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR *SALMONELLA ENTERÍTIDIS*****Inés Dorronsoro Ibero**

Servicio de Microbiología. Hospital de Navarra.

INTRODUCCIÓN

Sr. Director:

He leído con interés el artículo que Carbó Malonda et al¹ han publicado recientemente en la Revista Española de Salud Pública, en el que describen un brote de toxiinfección alimentaria por *S. enterítidis*.

Las toxiinfecciones por *Salmonella* serovar. Enterítidis que venimos padeciendo desde hace 20 años (en Navarra los primeros brotes se detectaron en 1985) continúan siendo un problema importante en nuestro país y en la mayoría de los casos, como en el de ésta publicación, tienen su origen en los huevos contaminados.

El problema no afecta solamente a España y es de suponer que atacarlo en su origen, es decir en las granjas encargadas de mantener los acervos genéticos de las aves que posteriormente van a ser explotadas en la producción de huevos, debe ser muy difícil. Sin embargo, debido a la importancia que este problema tiene en la morbimortalidad de la población se hace necesario tratarlo con todo rigor y podrían plantearse algunas cuestiones.

El huevo que está en el origen de muchos de estos brotes debe considerarse un alimento peligroso. Si bien las autoridades sanitarias de nuestro país han decretado medidas para combatir el problema^{2,3} parecen ser insuficientes.

Ante los brotes registrados desde 1985, en Navarra se decretó una orden foral en abril de 1988, de aplicación en establecimientos que preparaban comidas para colectivos, que regulaba la elaboración y preparación de alimentos en los que figuraba el huevo como ingrediente, indicando en su Artículo 3º que «solo podrán utilizarse ovoproductos que hayan sido pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas e inscritas en el Registro Sanitario para esta actividad, excepto cuando los alimentos sufran un ulterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos»⁴. A pesar de estas medidas en 1990 se registró un nuevo brote debido a la ingestión de buñuelos de crema, en el que 350 personas tuvieron que ser atendidas en los hospitales^{5,6}.

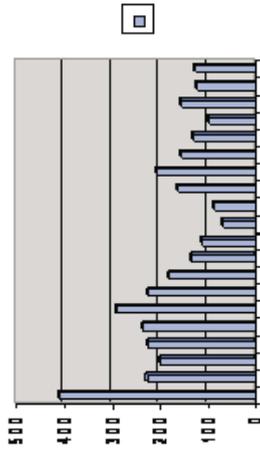
El número de toxiinfecciones alimentarias debidas a *Salmonella* registradas en nuestro hospital y que corresponden en su mayoría a cuadros que requieren el ingreso hospitalario continúa siendo elevado (tabla 1).

Por otra parte, trabajos como el presente y noticias que saltan a la prensa con relativa frecuencia, ponen de manifiesto que, a pesar

Correspondencia:
C/Irunlarrea, 3
31008 PAMPLONA

Tabla 1
Incidencia de gastroenteritis por *salmonella* en el Hospital de Navarra durante el período 1985-2004

1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
409	225	199	223	234	291	223	182	134	114	69	87	164	206	156	131	99	154	124	127



de las medidas preconizadas por las autoridades sanitarias, continúan produciéndose brotes de gastroenteritis por toda nuestra geografía, por lo que debemos preguntarnos si no serían necesarias medidas adicionales.

El huevo ha dejado de ser un alimento seguro por lo que cabe preguntarse si no sería preciso adoptar otras medidas además de las ya establecidas para garantizar la seguridad de su consumo. En Estados Unidos por ejemplo, una ley federal de 1960 que obligaba a mantener los huevos desde la puesta hasta el consumo a una temperatura no superior a 60°F (15,5°C) fue modificada en 1999, ante el aumento en la incidencia de brotes epidémicos, obligando a reducir la temperatura de almacenaje y transporte a 45°F (7,2°C)^{7,8}.

Quizás una medida semejante podría ser útil en nuestro país para reducir la incidencia de gastroenteritis por *S. enteritidis*, ya que por una parte el nuestro es un país de temperaturas suaves o altas y, por otra, no es inusual encontrar huevos almacenados en supermercados o en establecimientos de pequeñas superficies, en zonas que pueden alcanzar altas temperaturas.

Otra reflexión que cabe hacerse es que en la actualidad en que tantos productos se comercializan en tetra brick muchas de las aplicaciones culinarias del huevo, como nuestra famosa tortilla de patatas, podrían elaborarse en cualquier familia de un modo seguro con huevos higienizados y envasados en una forma similar a esta.

La persistencia en la aparición de brotes por *Salmonella enteritidis* y la severidad de muchos de los cuadros, bien puede hacernos

pensar en la necesidad de un cambio tanto en la comercialización del huevo como en nuestra forma de utilizarlo.

BIBLIOGRAFÍA

1. Carbó Malonda RM, Miralles Espí MT, Sanz Bou R, et al. Brote de toxiinfección alimentaria por salmonella entérica en un establecimiento de restauración colectiva. Rev Esp Salud Pública 2005;79: 47-57
2. Boletín Oficial del Estado. Real Decreto 1254/1991, de 2 de Agosto del Ministerio de Sanidad y consumo por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente. BOE núm 185 de 02/08/1991.
3. Boletín Oficial del Estado. Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero del Ministerio de Sanidad y consumo por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. BOE núm 48 de 25/02/2000.
4. Boletín Oficial de Navarra. Orden Foral de 18 de abril de 1988, del Consejero de Salud, sobre normas para la preparación de la mayonesa y otros alimentos elaborados con ovoproductos. BON núm. 51 de 25/04/1988.
5. Dorronsoro I, Urtasun I, Elías C, García B. *Salmonella enteritidis* y huevos. Una amenaza que no cesa. Med Clin (Barc) 1991; 97 (3): 118.
6. Dorronsoro I, Sarasqueta R, Perfecto B, González AI. Epidemiología de las gastroenteritis por salmonella (1983-1994). Enferm Infecc Microbiol Clin 1996; 14: 604-607.
7. Silver HJ. *Salmonella enteritidis* in Eggs. Infect Control Hosp Epidemiol. 1989, 10. 343-344.
8. Patrick ME, PM Adcock, TM Gomez et al. *Salmonella* Enteritidis Infections, United States, 1985-1999. Emerg Infect Dis.2004 Jan;10 (1): 1-7.