



SALMONELOSIS

AESAN





Salmonelosis

17/02/2022

¿Qué es la salmonelosis?

Es una de las enfermedades de transmisión alimentaria más comunes y ampliamente extendidas, producida por bacterias del género *Salmonella*. Se trata de un bacilo Gram negativo perteneciente a la familia Enterobacteriaceae.

En la mayoría de los países de la UE, los dos tipos de *Salmonella* que aparecen con mayor frecuencia son *S. Typhimurium* y *S. Enteritidis*.

Salmonella presenta una gran capacidad de adaptación, lo que le permite sobrevivir en ambientes muy diversos durante meses o incluso años. Puede multiplicarse en un amplio rango de temperaturas, desde 5 a 45 °C, siendo la temperatura óptima 35-37 °C y es capaz de sobrevivir en un amplio rango de pH.

Es una bacteria ubicua, capaz de infectar tanto a personas como a animales, que pueden permanecer como portadores durante periodos prolongados. Los animales que con mayor frecuencia vehiculan *Salmonella* son las aves y el ganado porcino.



¿Cómo se transmite?

La principal fuente de infección para el hombre es el consumo de agua o alimentos contaminados.

La transmisión fecal-oral de una persona a otra se produce cuando hay deficiencias en la higiene de las manos por parte de una persona infectada que contamina los alimentos al manipularlos.

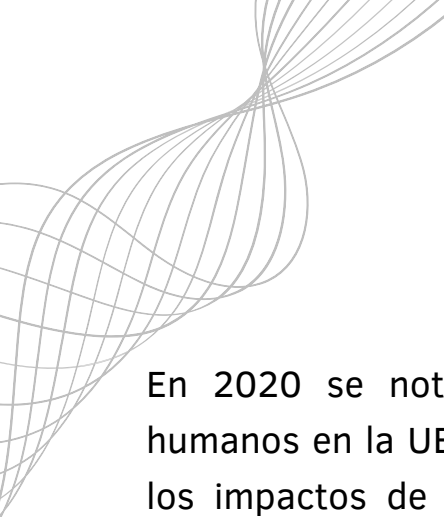
Los portadores asintomáticos y las personas enfermas pueden ser fuente de infección.

Alimentos más frecuentemente asociados con la salmonelosis

Se asocia fundamentalmente al consumo de los siguientes alimentos: huevos y productos a base de huevo crudo o poco cocinados, carne cruda o poco cocinada, especialmente de aves de corral, así como leche y productos lácteos no sometidos a tratamientos que eliminen a *Salmonella*; agua contaminada, frutas y hortalizas crudas.

¿Es frecuente la salmonelosis en la UE y en España?

La salmonelosis es la segunda zoonosis de transmisión alimentaria más notificada en humanos después de la campilobacteriosis y la primera causa de brotes alimentarios en la UE y en países no pertenecientes a la UE.



En 2020 se notificaron 52.702 casos confirmados de salmonelosis en humanos en la UE, registrándose el número más bajo desde 2007, debido a los impactos de la retirada del Reino Unido de la UE, por un lado, y la pandemia de COVID-19, por otro.

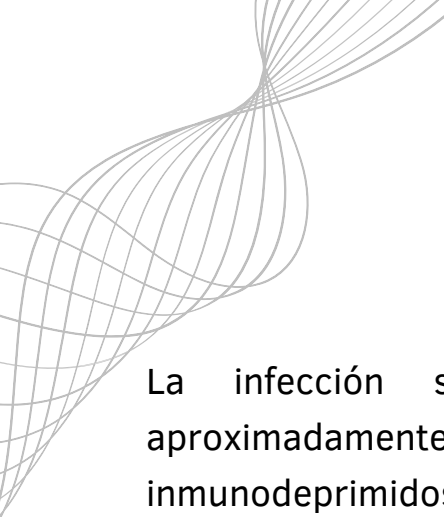
A pesar de ello, la tendencia general de la salmonelosis en humanos se ha estabilizado en los últimos 5 años (2016-2020). En total, se notificaron 694 brotes de *Salmonella* asociados al consumo de alimentos y agua, siendo en su mayoría causados por el serotipo S. Enteritidis.

En España, donde es una enfermedad de declaración obligatoria, en 2020 se notificaron 3.526 casos de salmonelosis en humanos (la pandemia por COVID-19 tuvo un impacto en el nivel de notificación en España durante el año 2020, por lo que el número de casos podría no ser completo).

¿Con qué síntomas cursa la salmonelosis?

Generalmente se caracteriza por la aparición brusca de fiebre, dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos, cefalea, mialgias y otros síntomas sistémicos. Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas (generalmente de 12 a 36 horas) después de la ingesta de alimentos contaminados con *Salmonella*, y la enfermedad dura entre 2 y 7 días.

En la mayoría de los casos, los síntomas de salmonelosis son relativamente leves y los pacientes se recuperan sin tratamiento específico. Sin embargo, en algunos casos, particularmente en niños pequeños y en ancianos, la deshidratación causada por la enfermedad puede ser grave y poner en peligro la vida.



La infección sistémica es una complicación que aparece en aproximadamente el 5% de los casos, siendo más frecuente en pacientes inmunodeprimidos, pudiendo cursar con meningitis, encefalopatía, endocarditis, neumonía, abscesos, osteomielitis, celulitis o artritis.

Las mujeres embarazadas no parecen presentar mayor riesgo de adquirir la infección que el resto de la población. Sin embargo, la infección en mujeres embarazadas, aumenta el riesgo de aparición de complicaciones.

¿Qué hacen las industrias alimentarias para controlar *Salmonella*?

Los operadores de las industrias alimentarias son los responsables de la puesta en el mercado de alimentos seguros, debiendo cumplir con elevados estándares de higiene e implementar sistemas de autocontrol, sin menoscabo de las verificaciones que las autoridades competentes puedan llevar a cabo.

La legislación de la UE establece los límites microbiológicos aplicables al control de *Salmonella* en los alimentos para garantizar adecuadas prácticas de higiene y que su presencia en los mismos no suponga un riesgo para la salud del consumidor.

Para la prevención de la salmonelosis se aplican medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta que los alimentos llegan a los consumidores.



Las autoridades competentes deben llevar a cabo controles oficiales para comprobar que las empresas alimentarias cumplen con todos los requisitos legales. Dichos controles oficiales han de realizarse sobre todos los establecimientos alimentarios, con regularidad, en forma de inspecciones, auditorías y tomas de muestras.

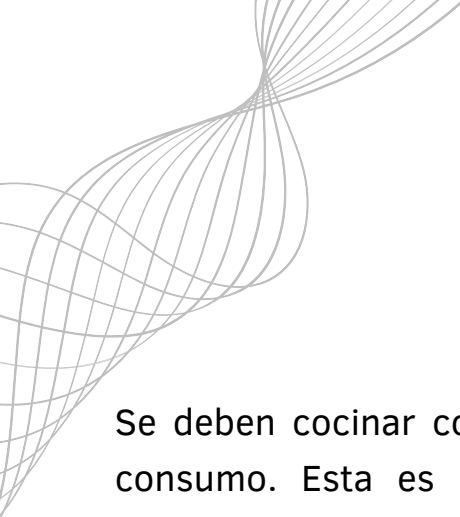
España cuenta con un sistema de seguridad alimentaria de calidad. En 2020, se realizaron un total de 487.064 inspecciones y auditorías oficiales a establecimientos alimentarios por parte de las autoridades competentes de las CCAA, coordinadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Además de las 487.064 inspecciones y auditorías oficiales, en 2020 se realizaron 125.795 controles de la información suministrada al consumidor y 100.764 análisis de alimentos.

¿Qué puedo hacer como consumidor?

Las medidas de prevención en relación con Salmonella en el hogar son similares a las adoptadas contra otras enfermedades bacterianas de transmisión alimentaria.

En primer lugar, es imprescindible mantener la higiene en la cocina:

- Lávate las manos con jabón y agua caliente, antes y después de manipular los alimentos, tras contactar con cualquier material sucio (pañales, residuos, animales) y especialmente después de usar el cuarto de baño.
- Las manos, las superficies y los utensilios de cocina utilizados se deben lavar a fondo después de manipular carnes, pescados, huevos, frutas y vegetales no lavados y cualquier otro alimento crudo.
- En la nevera, deben estar separados los alimentos crudos de los cocinados, y estos últimos deben almacenarse en recipientes cerrados.



Se deben cocinar completamente los alimentos de origen animal antes de su consumo. Esta es una medida muy efectiva para acabar con la bacteria, debiendo cocinarse como mínimo a 70° C durante 2 minutos, de manera que se alcance esa temperatura en todo el producto de forma homogénea.

En el caso de alimentos envasados, hay que tener en cuenta las condiciones de utilización reflejadas en el etiquetado. Si se indica que el producto se debe cocinar antes de ser consumido, no deberá emplearse para su consumo crudo.

Tras el cocinado, si no se van a consumir inmediatamente, los alimentos deben conservarse en refrigeración.

No se deben lavar los huevos. El lavado puede ayudar a la transferencia de la Salmonella del exterior de la cáscara al interior del huevo.

En caso de elaborar alimentos con huevo crudo, como la mayonesa, deben:

- extremarse las medidas de higiene
- casarse los huevos en un recipiente distinto del que se va a utilizar para la preparación, para evitar la contaminación cruzada
- prepararse con la menor antelación posible
- mantenerse en todo momento en refrigeración
- desechar lo que no se consuma en el día.
- si se elaboran alimentos como huevos fritos o tortillas poco cuajadas se deben consumir inmediatamente tras su elaboración.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición