



TOXIINFECCIÓN POR CRONOBACTER SAKAZAKII

AESAN





Toxiinfección por *Cronobacter sakazakii*

¿Qué es *Cronobacter sakazakii*?

Cronobacter sakazakii, antes llamado *Enterobacter sakazakii*, es una bacteria Gram negativa, aerobia facultativa, no formadora de esporas y con forma de bacilo, perteneciente a la familia Enterobacteriaceae, género *Cronobacter* spp. Este género está integrado en la actualidad por siete especies: *C. sakazakii*, *C. turicensis*, *C. malonaticus*, *C. muytjensii*, *C. dublinensis*, *C. universalis* y *C. condimenti*. Aunque todas ellas pueden potencialmente causar enfermedad en población de riesgo, la especie más asociada a brotes por toxiinfección de origen alimentario es *Cronobacter sakazakii*.

Se trata de una bacteria ubicua, que por su capacidad para formar biopelículas o biofilms y su resistencia a la desecación, se puede encontrar en el medio ambiente (suelos, aguas, vegetales). Además, tiene capacidad de crecimiento en un amplio rango de temperaturas (6°C - 47°C).

Aunque *Cronobacter sakazakii* es capaz de infectar a cualquier individuo, la población de mayor riesgo son los bebés recién nacidos (<28 días), en particular los prematuros, con bajo peso al nacer o inmunodeprimidos. Puede afectar puntualmente a individuos adultos inmunodeprimidos, pero no causa enfermedad en adultos sanos.



¿Cómo se transmite *Cronobacter sakazakii*?

La transmisión se produce fundamentalmente por la ingestión de alimentos contaminados con la bacteria, aunque también es posible la entrada de la bacteria en el organismo a través de heridas o cortes.

¿Cuáles son los alimentos más frecuentemente asociados con la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii*?

Cronobacter sakazakii es capaz de sobrevivir durante largos períodos de tiempo en ambientes poco húmedos, como los alimentos deshidratados. Por ello la toxiinfección por *Cronobacter* spp. se asocia fundamentalmente a alimentos secos, como los preparados deshidratados para lactantes, té e infusiones, alimentos deshidratados para regímenes o usos médicos especiales, entre otros, pero sólo los primeros se han relacionado con casos de enfermedad.

La contaminación de los preparados deshidratados para lactantes puede producirse a causa de ingredientes contaminados que se añaden después del proceso de secado o durante su reconstitución y manipulación.



¿Es frecuente la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii* en la Unión Europea (UE) y en España?

En España la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii* no es una enfermedad de declaración obligatoria, pero los casos de enfermedad se notifican a la UE.

En el año 2020 se analizaron para *Cronobacter* spp. en España un total de 207 muestras, 191 de preparados deshidratados para lactantes, 14 de fórmulas de continuación y 2 de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (2), no encontrándose ningún resultado positivo.

¿Con qué síntomas cursa la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii*?

Los síntomas son a menudo graves y pueden incluir desnutrición, irritabilidad, ictericia, convulsiones, hidrocefalia y retraso en el desarrollo.

Además, la infección puede causar daños a nivel del intestino, enterocolitis necrotizante, puede extenderse a través de la sangre y causar septicemia y alcanzar otras partes del cuerpo, como el cerebro, causando meningitis.



¿Qué hacen las industrias alimentarias para controlar la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii*?

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 límites microbiológicos para el control de *Cronobacter* spp. (antiguo *Enterobacter sakazakii*) en preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses. En concreto, fija un criterio de seguridad alimentaria aplicable a productos comercializados durante su vida útil, y otro criterio de higiene del proceso, enfocado a tomar medidas de mejora en la higiene del proceso de producción, para minimizar la contaminación. Además, es obligatorio que en las industrias alimentarias que fabriquen estos alimentos se lleven a cabo controles en las zonas y equipos de producción.

Para la prevención de la toxiinfección, se deben aplicar medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el momento en el que los alimentos llegan a los consumidores.

Por parte de las autoridades competentes se llevan 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 toma de muestras, inspecciones y auditorías.



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

¿Qué puedo hacer como consumidor?

Para prevenir la toxiinfección por *Cronobacter sakazakii* en lactantes se recomienda:

- Mantener una correcta higiene en las manos, empleando agua y jabón, especialmente antes de preparar y dar biberones o alimentos al bebé lactante, antes de tocar la boca del bebé o chupetes u otros objetos que entren en contacto con su boca, después de ir al baño o cambiar pañales.
- Fomentar en lo posible la lactancia materna, ya que ayuda a prevenir diferentes tipos de infecciones. Se han notificado muy pocos casos de infecciones por *Cronobacter* entre lactantes alimentados únicamente con leche materna.
- En caso de alimentar al bebé con preparados para lactantes, utilizar cuando sea posible fórmulas líquidas, especialmente en bebés menores de 3 meses, nacidos prematuros o inmunodeprimidos. Las fórmulas líquidas para bebés se venden ya esterilizadas por el fabricante.
- En caso de utilizar preparados deshidratados, seguir cuidadosamente las instrucciones de las etiquetas, lavar con agua y jabón y desinfectar los artículos de alimentación y guardarlos de forma que se evite su contaminación.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición