

80 personas están afectadas en Andalucía y Extremadura confirma un primer caso

Un brote de listeria sin precedentes

CRISTIAN LÓPEZ / ORIOL GÜELL

Sevilla / Barcelona

Andalucía sufre el mayor brote de listeriosis jamás registrado en España y uno de los mayores del mundo. 80 personas están afectadas por la bacteria, que llega al organismo a través de los alimentos, en este caso por el consumo de carne mechada de la marca La

Mechá. En medio de la polémica por la gestión de la crisis, la Junta confirmó ayer que 56 personas están hospitalizadas, 15 de ellas mujeres embarazadas. La Consejería de Salud investiga si la bacteria ha causado dos abortos. Extremadura confirmó el primer contagio en la comunidad y estudia cuatro casos sospechosos más. **PÁGINA 18**



Andalucía eleva a 80 los afectados por listeria en el mayor brote en España

Extremadura confirma el primer caso de contagio en la comunidad. El Gobierno andaluz investiga si la bacteria ha causado dos abortos y rechaza las críticas a su gestión de la crisis

CRISTIAN LÓPEZ / ORIOL GÜELL
Sevilla / Barcelona

Andalucía sufre el que ya es el mayor brote de listeriosis registrado en España y uno de los mayores del mundo. La Junta elevó ayer a 80 la cifra de afectados tras consumir carne mechada de la marca La Mechá, de los que 56 están hospitalizados y seis en la unidad de cuidados intensivos (UCI). Además, la Consejería de Salud mantiene bajo vigilancia a 15 embarazadas e investiga si los abortos sufridos por dos mujeres en los últimos días están relacionados con un brote que ya ha registrado también el primer caso fuera de las provincias andaluzas. La Junta de Extremadura informó a última hora de la tarde de ayer de que ha diagnosticado la enfermedad a una persona que había consumido carne mechada en Andalucía y estudia cuatro casos sospechosos más.

La listeriosis es una infección causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, patógeno común en el medio ambiente que llega al organismo a través de alimentos contaminados. Aunque en la mayoría de personas sanas cursa de forma asintomática o con cuadros leves —trastornos digestivos, fiebre...—, puede ser mortal en mayores o con el sistema inmunológico debilitado. La bacteria también es peligrosa en el embarazo y para el recién nacido; puede causar abortos, muerte fetal y graves secuelas al bebé.

La Junta informó ayer de que la carne causante del brote no solo ha sido distribuida en Andalucía sino también en Extremadura y la Comunidad de Madrid. Este dato, hasta ahora desconocido, volvió a levantar ayer críticas por la gestión de la crisis hecha por el Gobierno andaluz. La organización de consumidores Facua lamentó que la Junta no decretara la alerta sanitaria hasta el 15 de agosto a pesar de que el goteo de casos empezó a finales de julio. Salud, sin embargo, recordó que los casos aislados de listeriosis no son extraños, aumentan con el calor del verano y que no decretó la alerta hasta que los análisis realizados en el Instituto de Salud Carlos III confirmaron la causa del brote y su relación con los casos.

Lo que ha quedado claro a estas alturas, y así lo admitió la Junta, es que el brote no solo no puede darse aún por cerrado, sino que lo previsible es que en los próximos días aumente la cifra de afectados. Esto es así por el largo periodo de incubación de la listeriosis —hasta 70 días— y porque la retirada del producto, aunque ha sido completada en grandes superficies, puede no haber llegado a todas las pequeñas tiendas, hogares, bares y restaurantes.

En todo caso, esta posición contrasta con los mensajes lanzados por la consejería el viernes, cuando aseguró que el brote "esta-



El consejero de Sanidad andaluz, Jesús Aguirre (en el centro), comparece ayer ante los medios. / A. RUEJGA

“Mi hijo comió la carne y me dijeron que no estaba infectada”

Sergio Ramírez, de 15 años, fue el viernes pasado, como todas las tardes, a comprar un bocadillo para merendar en la piscina de la Rinconada (Sevilla). Se lo pidió de carne mechada. Estuvo toda la noche con diarrea. Cuando su padre supo que había comido el producto de la marca La Mechá, que había prohibido la Junta de Andalucía un día antes, fue al establecimiento a preguntar. “La dependienta me dijo que tenía la carne desde hacía una semana y que, cuando consulté, el distribuidor le dijo que ese lote no estaba afectado”, explica a EL PAÍS su padre, Sergio Ramírez.

Como la diarrea no paraba, el sábado Ramírez llevó a su hijo a urgencias. “Les dije



Listeria monocytogenes. / GETTY

que había comido la carne afectada, pero como no tenía fiebre le dieron un antibiótico y nos mandaron a casa”, explica. Cuando por la tarde el chaval alcanzó una temperatura de 40º volvieron al hospital. “Lo ingresaron y cuando remitió la fiebre a las 24 horas, le dieron el alta”.

Una secuencia que se había seguido con una decena de pacientes el día anterior, según le contó una enfermera del Hospital Fátima a Ramírez. Su hijo está a la espera del resultado de los análisis que confirman si tiene listeriosis. El joven sigue con malestar, aunque no ha vuelto a tener fiebre.

Ramírez se ha inscrito en la plataforma de afectados que la asociación de consumidores Facua ha creado para asesorar a los infectados. “El responsable es el fabricante, no creo que el establecimiento que le hizo el bocata a mi hijo tenga culpa”, señala Ramírez. Su caso ilustra las lagunas en el sistema de seguridad alimentaria. Aunque se ha decretado la alerta sanitaria, muchos pequeños establecimientos han comprado la carne mechada en grandes superficies o a través de minoristas a los que no han alertado de que ese producto está prohibido.

ba controlado” y que “no existía ningún riesgo para la salud”.

Pese al implacable crecimiento del número de afectados, los expertos consultados destacan la ausencia de mortalidad. “Aunque lamentablemente este sea un dato provisional, es algo importante y que habla bien del trabajo hecho por la red pública de hospitales. Los brotes de listeriosis suelen dejar un importante rastro de muertes”, explica José Juan Rodríguez, profesor titular de la Uni-

versidad Autónoma de Barcelona y miembro de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria.

El mayor brote registrado hasta la fecha en el mundo ocurrió en Sudáfrica en 2017 y 2018. Un total de 216 personas fallecieron entre las 1.080 que enfermaron tras consumir productos cárnicos. En EE UU, en 1985, 160 personas resultaron afectadas por el consumo de productos lácteos: 50 murieron. Y en Europa, uno de los mayores brotes registrados en

la literatura científica se remonta a 2006 en Alemania, con 189 afectados por el consumo de queso.

La mayor parte de los enfermos hospitalizados en Andalucía, 43, están en Sevilla, mientras el resto son cinco en Huelva y Cádiz, dos en Málaga y uno en Granada. De los seis pacientes en estado grave e ingresados en la UCI, cuatro han mejorado y podrían ser subidos a planta, según Salud.

De las 15 mujeres embarazadas afectadas, 11 están recibiendo

El peligro de una bacteria silenciosa

Sin aviso. Los alimentos contaminados por *Listeria monocytogenes* no cambian de color, sabor u olor. Esto la diferencia de otros patógenos que sí permiten al consumidor percibir el riesgo del producto.

Resistente al frío. La bacteria sobrevive a las temperaturas de congelación utilizadas por el sector alimentario. Con el calor, es necesario someter a los alimentos a temperaturas superiores a los 75 grados para eliminarla.

Común en el ambiente. La listeria es muy común en el suelo, aguas estancadas y el medio ambiente en general. Para las personas con el sistema inmunológico debilitado es peligrosa cuando se infectan a través de los alimentos.

Colonizadora de fábricas. La bacteria llega a las plantas de producción en alguna de sus materias primas. Es capaz de desarrollar biofilms (películas invisibles de microorganismos) en las instalaciones difíciles de detectar y eliminar. Desde ellos salta a los alimentos procesados.

Elevada mortalidad. Los últimos grandes brotes registrados en el mundo han tenido una mortalidad que oscila entre el 12% y el 25% de los casos diagnosticados.

seguimiento y monitorización continua por el servicio de Ginecología del Virgen del Rocío mientras se investiga su vinculación con el brote. “Estamos pendientes de las pruebas microbiológicas”, señaló José Rumbao, coordinador de la Dirección General de Asistencia Sanitaria.

Magrudis, firma propietaria del producto contaminado, sigue realizando análisis para detectar en qué punto de la cadena se produjo la contaminación. Tuvo que ser en algún momento posterior al horneado, ya que la fábrica cuenta con un sistema de verificación que constata que la carne sale a 83,9º del horno (la listeria no sobrevive a temperaturas superiores a los 75 grados). “Se está llevando a cabo una investigación profunda desde el horneado en adelante”, afirmó Jesús Peinado, subdirector de Salud Pública.

El PSOE andaluz y Adelante Andalucía criticaron ayer la gestión de la crisis de la Junta. La presidenta de Adelante Andalucía, Ángela Aguilera, lamentó el tiempo transcurrido entre la detección de los primeros casos y la alerta, lo que hizo que cientos de personas consumieran carne contaminada “pese a existir evidencias de que había lotes infectados”. El PSOE-A reclamó que el Gobierno andaluz traslade toda la información con “diligencia” y actuar en consecuencia para garantizar la seguridad de la población. El presidente andaluz, Juan Manuel Moreno, defendió que el Servicio Andaluz de Salud (SAS) “ha actuado conforme al protocolo”.