

Listeria monocytogenes, un enemigo difícil en la industria alimentaria

LISTERIA MONOCYTOGENES es una bacteria ampliamente distribuida en el medio ambiente, que se puede encontrar en forrajes, suelo, alimentos, aguas residuales, heces de animales, etc. Es altamente adaptable y capaz de soportar condiciones de estrés ambientales extremas.

Estas propiedades permiten que la bacteria patógena pueda sobrevivir y crecer incluso en alimentos conservados en refrigeración, constituyendo la listeriosis un grave problema de salud pública.

Es por ello que *Listeria monocytogenes* se ha convertido en los últimos años en un problema emergente de seguridad en la industria alimentaria, sobre el que existe cada vez una mayor conciencia y conocimiento. A pesar de ello es necesario mejorar la prevención y el control de esta potencialmente grave enfermedad.

Listeria en los alimentos y marco legislativo

Desde la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) apoyamos el enfoque de la profesión veterinaria en cuanto a la clasificación de los alimentos en función del riesgo de acuerdo al marco legislativo en vigor.

El Real Decreto 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que las industrias alimentarias están obligadas a implantar el sistema de APPCC. Desde el año 2006, las empresas han de cumplir los criterios de seguridad alimentaria relativos a *L. monocytogenes* en los productos listos para consumir, que establece el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2015, en el marco de las buenas prácticas de higiene y del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

La categorización y clasificación de los alimentos en función del riesgo es un aspecto clave en el marco del análisis del riesgo en el que actualmente se basa la seguridad alimentaria. Es una herramienta para establecer prioridades y asignar recursos sobre la base de contaminación de un alimento y también según la evolución de un patógeno durante el procesado, distribución, venta y preparación para el consumo, la exposición (ingesta del alimento) por parte del consumidor y el impacto de dicho patógeno en la salud pública.

Los alimentos en los que la contaminación por *L. monocytogenes* puede causar un riesgo para el con-



Inmaculada Cervós,
vocal de AVESA
en Cataluña

sumidor son muy diversos y pueden incluir productos cárnicos, productos de la pesca, lácteos, frutas, verduras y la combinación de cualquier de estos alimentos (platos preparados).

La concurrencia de más o menos factores de riesgo depende en gran medida del tipo de alimento y el tipo del procesado que se le aplica con más o menos factores de riesgo. La importancia de conocer el riesgo según las particularidades de cada producto y proceso productivo son la clave para la inocuidad del producto, la seguridad alimentaria y de supuesto de salud pública.

La categorización del producto en relación con los factores intrínsecos que afectan el comportamiento de los microorganismos en los alimentos, más allá de las especificaciones técnicas y de los procesos productivos, es un aspecto clave y esencial para caracterizar el riesgo asociado a un alimento listo para el consumo y así lo establece el Reglamento (CE) 2073/2005. Desgraciadamente, no siempre se le da la importancia que se merece y como consecuencia, este vacío de información dificulta el proceso de categorización y limita el uso correcto de las herramientas para la evaluación, determinación y validación de la vida útil segura de los alimentos.

Avesa hace hincapié que para poder entender y hacer una estimación del comportamiento de *L. monocytogenes* en un alimento listo para el consumo, es de absoluta importancia el papel del profesional veterinario, del elaborador, del control de calidad y del conocimiento en detalle de las propiedades fisicoquímicas relevantes, así como las condiciones de conservación previsible.

La caracterización ha de considerar el estudio de la variabilidad de todos los lotes de producción y hay que predecir diferentes escenarios, especialmente en el peor de los casos. De esta manera podríamos evitar crisis de salud pública.

En Avesa apoyamos a todos los servicios de salud pública para realizar aquellas inspecciones necesarias y exhaustivas con el fin de evitar más casos de personas afectadas por listeriosis. e