

Saber más sobre la salmonelosis

I. Importancia de la salmonelosis

Eva Creus, PigCHAMP Pro Europa S.A.

Salmonella, junto con *Campylobacter*, son los agentes zoonóticos más frecuentemente aislados en casos de gastroenteritis de origen alimentario tanto en Europa como en los Estados Unidos (CDC, 2006; EFSA, 2007). Según datos del año 2006, en Europa se declararon un total de 160.649 casos de salmonelosis humana, resultando en una incidencia de 34,6 casos por cada 100.000 habitantes (EFSA, 2007). En España, entre los años 2002 y 2003, el número de aislamientos registrados (procedentes tanto de casos aislados como de brotes de origen alimentario) fue de 12.576 (Echeita *et al.*, 2005). Así mismo, esta cifra no reflejaría el número real de casos de salmonelosis, estimándose que los casos en los que se dispone de aislamiento sólo representan entre el 25% y el 50% de los casos totales declarados en el estado español.

En Europa, los serotipos más comúnmente aislados en personas son *Salmonella* Enteritidis y *Salmonella* Typhimurium, representando el 59,6% y el 16,7% del total de los casos, respectivamente (EFSA, 2007). Según varios datos epidemiológicos, los huevos y sus productos derivados, junto con la carne de aves son consideradas las principales fuentes de salmonelosis humana, siendo *Salmonella* Enteritidis el serotipo predominante, aunque también pueden ser el origen de *Salmonella* Typhimurium. A continuación, la carne de cerdo es el alimento que está más implicado, asociándose fundamentalmente al serotipo Typhimurium en estos casos (EFSA, 2007). En concreto, en Dinamarca y en Holanda se estima que la carne de cerdo puede ser el origen de entre el 9% y el 15% de los casos humanos de salmonelosis (Berends *et al.*, 1998; Hald *et al.*, 2004) y además, son varios los estudios que asocian su consumo con brotes de salmonelosis declarados. En general, en los diferentes países europeos se describe un rango de prevalencia por *Salmonella* en la carne de cerdo blanco a nivel de las salas de despiece, de entre el 0% y el 13% (EFSA, 2007).

Aparte de su importancia a nivel de salud pública, *Salmonella* también destaca por sus implicaciones en el comercio internacional de carne (véase el apartado “Monitorización de la salmonelosis a nivel europeo”), así como su impacto sobre la salud

animal. La salmonelosis porcina afecta en especial a cerdos en edades de transición y engorde y puede manifestarse clínicamente de dos formas. La primera y más grave, suele estar causada por *Salmonella* Choleraesuis y se caracteriza básicamente por un proceso septicémico, aunque ocasionalmente puede cursar de forma entérica. La segunda forma, en cambio, en la que pueden estar implicados otros serotipos de *Salmonella*, aunque principalmente el serotipo Typhimurium, se asocia normalmente con un cuadro de enterocolitis. La presentación de un brote de salmonelosis en cualquiera de sus formas puede representar un impacto económico considerable para la explotación debido al porcentaje de bajas, especialmente en las formas septicémicas. Debe destacarse también, el incremento en los costes de medicación y el retraso del crecimiento en aquellos animales que sobreviven. Además, la salmonela puede quedar acantonada en varios órganos (ganglios linfáticos mesentéricos, tonsilas, pulmones, ciego y colon) y eliminarse intermitentemente por vía fecal durante un periodo largo sin que el animal muestre síntomas de la enfermedad. Esta fase de portador, actualmente la forma más común de infección, hace que estos animales se conviertan en una fuente de contaminación en el matadero.

Bibliografía

- Berends, B. R., F. van Knapen, D. A. Mossel, S. A. Burt, and J. M. Snijders. 1998. *Salmonella* spp. on pork at cutting plants and at the retail level and the influence of particular risk factors. *Int. J. Food Microbiol.* 44:207-217.
- CDC (Centers for Disease Control and Prevention), 2006. Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food - 10 States, United States, 2005. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 55: 392-395. <http://www.cdc.gov/mmwr>
- Echeita A., A. Aladueña, R. Gonzalez-Sanz, R. Diez, M. De la Fuente, F. Cerdán, M. Arroyo and R. Gutierrez. 2005. Análisis de las cepas de *Salmonella* spp aisladas de muestras clínicas de origen humano en España. Años 2002 y 2003 (I). *Bol. Epidemiol. Semanal (España)*. 73-76.
- EFSA, 2007. The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2006. *The EFSA Journal* (2007) 130.
- Hald, T., D. Vose, H. C. Wegener, and T. Koupeev. 2004. A Bayesian approach to quantify the contribution of animal-food sources to human salmonellosis. *Risk Anal.* 24:255-269.

