

Tomates con salmonella

EE.UU. registra un importante brote de intoxicación alimentaria por la presencia de salmonella en tomates

Salmonella, calor y alimentos procedentes de animales, especialmente de ganado vacuno y aves de corral, suelen asociarse a la aparición de toxiinfecciones alimentarias. Pero otros conceptos igualmente han de tenerse en cuenta. Las hortalizas, y su seguridad, también son susceptibles a este patógeno. Así ha quedado demostrado en EE.UU., donde las autoridades sanitarias del país ya han confirmado que más del 50% de los Estados han registrado un brote por la presencia de este microorganismo en tomates.

- Por MARTA CHAVARRÍAS
- 30 de junio de 2008



- Imagen: Wojtek Kutyla -

La [salmonella](#) suele hacer acto de presencia durante el verano, y lo hace principalmente en compañía de alimentos como el huevo. Pero puede hacerlo también a través de vegetales y hortalizas. De hecho, son alimentos vulnerables a la contaminación por varios motivos: se cultivan en el suelo y, por tanto, pueden abonarse con [materia orgánica](#) contaminada; se consumen crudos y, en la mayoría de los casos, la contaminación no implica que se altere el producto. La suma de todos estos factores se traduce en una laboriosa y compleja tarea de descontaminación.

El brote estadounidense

Ciruelas y tomates rojos, excepto los cherry, protagonizan, desde el pasado mes de abril, uno de los más importantes brotes de toxiinfección por salmonella del serotipo "Saintpaul". Según la información de los Centros de Control de Enfermedades de EE.UU. (CDC, en sus siglas inglesas) y la Administración de Fármacos y Alimentos (FDA), la fuente de la enfermedad son los tomates crudos rojos, que se habrían exportado a numerosos puntos estadounidenses.

El agua podría ser una de las fuentes de contaminación de los tomates en el brote estadounidense

En total, 34 Estados, entre ellos Nueva York, Washington, Massachusetts, Texas o Pensilvania, se han visto afectados por algún brote, y se han identificado, desde abril, 652 personas infectadas, aunque la cifra podría ser muy superior si se tiene en cuenta que no se habrían registrado de forma oficial todos los casos. Atendiendo a las cifras de 2007, con tres personas infectadas por la misma cepa, según la misma fuente, el brote

actual no es nada despreciable. Y menos con la estimación de los CDC, según la cual por cada caso de salmonelosis confirmado podría haber 38 casos adicionales no registrados de forma oficial.

A pesar de que aún se están investigando las causas concretas de la contaminación, las primeras evidencias señalan dos posibilidades y ambas tendrían que ver con el agua. Si los tomates se sumergen en agua cuya temperatura es más fría que la del propio fruto, ésta puede penetrar a través del corte del tallo, y si está contaminada, el paso de las bacterias al interior está servido. Otra posibilidad, según los expertos, es que el agua contaminada entre en contacto con el tallo o la flor de la planta de tomate y la contaminación del exterior se produzca en el momento de cortarla. Además, si un tomate contaminado con la bacteria no se refrigera, ésta puede multiplicarse fácilmente. ¿Y la raíz? ¿Puede la base de la planta absorber el patógeno? Según los expertos estadounidenses no hay estudios que así lo corroboren.

La prevención, clave

Restaurantes, comedores, bares y hogares. Todos se han visto afectados por esta contaminación, una infección particularmente difícil de prevenir en cultivos. Ahora, lo que les queda a los consumidores estadounidenses es apostar fuerte por la prevención, aunque ello no se traduzca en una "eliminación completa" del patógeno, admite Robert Williams en los CDC de la Universidad Virginia Tech. Los tomates cherry, grape y los que se venden con tallo quedan exentos de la alarma, aunque ello no exime de que algunos ingredientes utilizados para la elaboración de salsas podrían también estar contaminados.

Si las fuentes de contaminación han logrado saltar la principal barrera de protección de los tomates, la piel, sólo queda echar mano de medidas como refrigerar dentro de un periodo máximo de dos horas los tomates cortados, o lavarlos con agua caliente (superior a 60° C durante al menos 30 minutos) o el uso de desinfectantes, como el hipoclorito o lejía de cloro, muy eficaz para la eliminación de bacterias.

Alimentos frescos más seguros

La alarma estadounidense ha saltado justo un año después de que la FDA iniciara una campaña de seguridad de los tomates. La iniciativa, en la que participan varias universidades y el sector de la industria, respondía entonces, como ahora, a la aparición reiterada de brotes provocados por la presencia de salmonella en tomates frescos, y que intentaba dar continuidad a la iniciativa, impulsada en 2006, destinada a garantizar la seguridad de los [vegetales](#) y vulnerada en varias ocasiones por la presencia de patógenos como "E.coli".

Los factores ambientales resultan clave en este proceso de control: garantizar la seguridad del agua con la que se riegan las plantas, seguir con detenimiento los productos químicos que se usan, valorar la proximidad de granjas de animales y seguir todo el [proceso de producción](#), desde el cultivo hasta la mesa, tienen una importancia clave en la seguridad del producto final.

De ida y vuelta



- Imagen: ARS -

Vegetales contra salmonella. Si por un lado se convierten en potenciales portadores de la bacteria, por otro pueden llegar a evitar su transmisión a través de carne, huevos y leche. Expertos catalanes en sanidad vegetal han desarrollado un producto vegetal que, añadido al pienso con el que se alimentan los animales, podría evitar que la bacteria se añada su intestino.

Desde el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA, en sus siglas catalanas) confían en que este nuevo hallazgo permita reducir la presencia de salmonella en las granjas y, en consecuencia, en los alimentos que llegan al consumidor. Según un informe de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicado el año pasado, una de cada cuatro manadas de pollos destinados a consumo y criados en la Unión Europea tiene salmonella, lo que se traduce en una prevalencia del 23,7%.