

Los 'bichitos' que comemos

Donde más microbios hay es en el suelo, por la acción de la gravedad a pesar de su reducida masa; en los alimentos hay una pequeña parte y los fondos marinos se presentan como "un increíble mundo a explorar", ha relatado a Efe el Dr. Alfonso V. Carrascosa, especializado en microbiología de los alimentos del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (del CSIC).

FUENTE | EFEverde

25/05/2012

De esta inmensa cantidad de bichitos se conocen menos del 0,1% y no se sabe el número de especies que hay en los alimentos.

Los microbios que comemos son bacterias, levaduras y mohos y los hay buenos, como los probióticos, y malos o muy malos, como el serotipo de la bacteria *Escherichia coli* (E.coli), llamado O104:H4, que causó hace un año el brote epidémico del síndrome urémico hemolítico en Alemania, con unas 50 muertes y una crisis en España por una primera información falsa de que el origen estaba en el pepino.

Estos seres vivos están en los alimentos, según Carrascosa, debido a que "comen lo mismo que nosotros", de ahí que la industria alimentaria haya desarrollado métodos para controlar su expansión, porque pueden alterar los alimentos o causar daño en el consumidor por ser patógenos.

O104:H4

Los microbios malos, causantes de parte de las enfermedades gastrointestinales, se pueden clasificar según el daño en dos grandes grupos: los que intoxican -no hace falta comérselos vivos, dejan una toxina en el alimento que luego daña al organismo- y los que toxiinfectan -para dañar han de comerse vivos-, como O104:H4.

El cuerpo humano aplica para defenderse de estos patógenos 'barreras' como la saliva o el ácido clorhídrico del estómago, pero no siempre son eficaces al 100% porque los hay muy resistentes o con dosis infectivas muy bajas, como la citada cepa de E.coli, cuyo reservorio universal es el estómago de las vacas.

¿Y cómo llegó esta cepa a las semillas germinadas de ensaladas en restaurantes alemanes?

Para Carrascosa, "sin duda alguna por error en los controles alimenticios de Alemania". "El principal error es que se produjera la crisis alimentaria y, ese es

alemán, al que ha de sumarse el enorme error político en la gestión de esta crisis, que fue por segunda vez alemán y en absoluto español", ha remachado.

E.coli O104:H4 se encuentra en el intestino y, por tanto, en las heces de las vacas -se conoce como la bacteria de las hamburguesas-, y apareció en las semillas previsiblemente por contaminación a través del abono o el agua de riego. Las semillas, provenientes de Egipto, eran procesadas y distribuidas por una empresa alemana productora de semillas germinadas.

"Lo lógico es que hubiera habido un control de calidad sobre esa materia prima porque así lo exige la legislación europea", ha dicho este doctor, quien ha apuntado: "la responsable última es la empresa que procesa y suministra las semillas a los restaurantes", dado que según la normativa europea vigente las empresas han de aplicar sistemas de seguridad del tipo APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Éstos trazan la seguridad desde la obtención de la materia prima hasta que llega al consumidor, una tecnología de obstáculos que se va poniendo a los alimentos para que los microbios patógenos no terminen causando daño.

"Que las semillas vinieran de Egipto no exculpa para nada a la empresa alemana", ha subrayado este científico, quien ha lamentado que aún no se sepa en qué se basaron las autoridades alemanas para culpar primeramente España.

En España se han ido aprobando reales decretos para adecuar las leyes europeas de implantación del APPCC y, según Carrascosa, aún se pueden seguir haciendo cosas.

La administración tiene la obligación de vigilar que las empresas aplican los controles de seguridad e implementan adecuadamente los APPCC, según este científico, quien ha afirmado que con crisis como la de Alemania "conviene tomar nota", aunque sean poco frecuentes los fallos.

"No hay que bajar la guardia e, incluso, seguir avanzando en la seguridad", según Carrascosa, quien ha apuntado que habría que evaluar si hay que revisar el real decreto que establece el límite máximo de presencia de microbios en el estiércol.