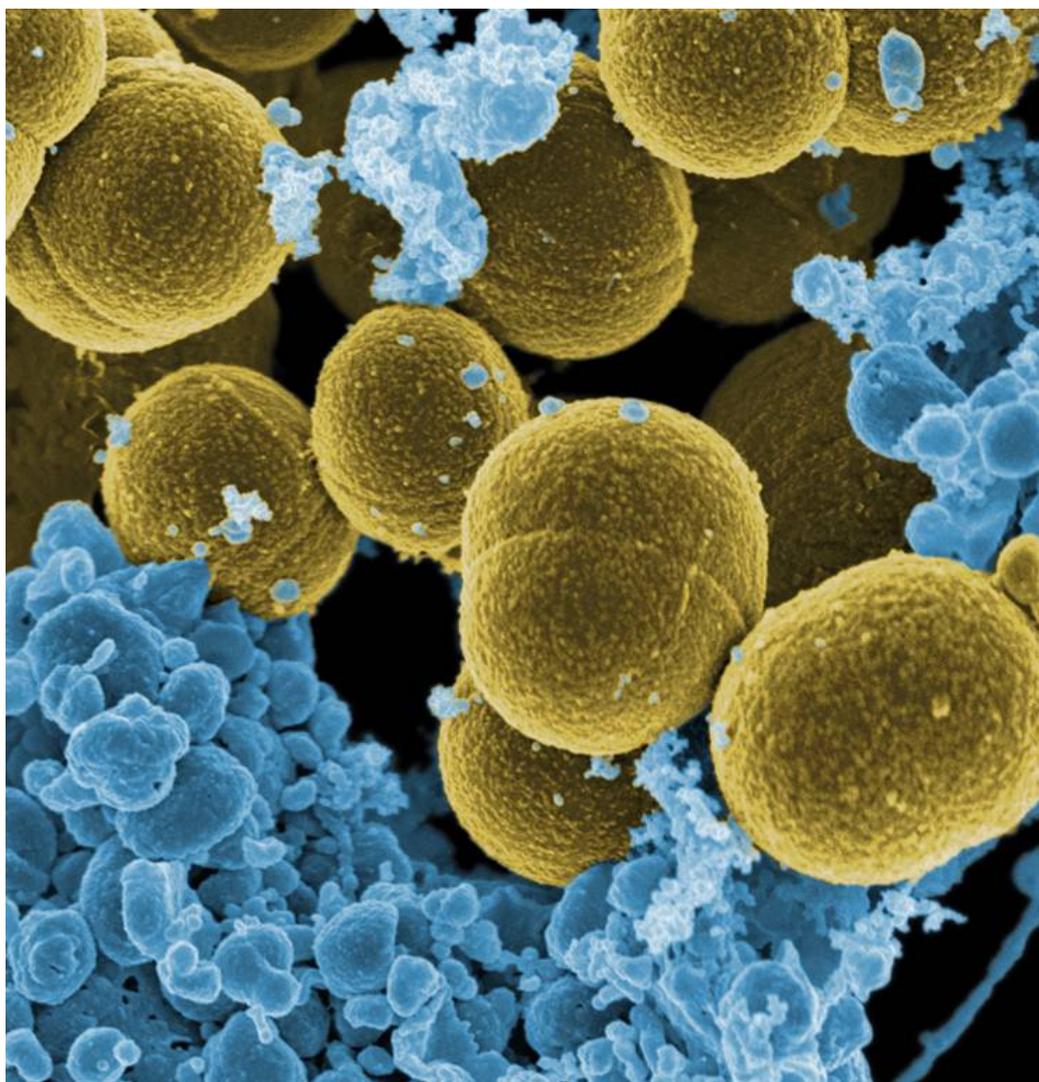


La importación ilegal de alimentos ayuda a propagar una peligrosa bacteria

Una investigación española identifica, por primera vez, microorganismos de relevancia en salud pública por su peligrosidad en alimentos decomisados en vuelos internacionales en distintos aeropuertos europeos, como Bilbao o Viena. Los resultados revelan que el 26% de las casi mil muestras de alimentos analizadas fueron positivas para cepas de *Staphylococcus aureus* multirresistentes a antibióticos.

SINC

23/8/2017 09:46 CEST



S. aureus escapando de la destrucción por células blancas humanas. / [Wikipedia](#)

Una investigación liderada por la Universidad de Burgos (UBU) ha descrito, por primera vez, microorganismos de relevancia en salud pública por su peligrosidad en alimentos decomisados en vuelos internacionales en distintos aeropuertos europeos. Este trabajo, enmarcado en un proyecto internacional financiado por la Unión Europea, se ha centrado en la caracterización de la presencia de cepas de *Staphylococcus aureus* multirresistentes a antibióticos.

Los resultados, publicados en la revista *Frontiers in Microbiology*, indican que el 26% de las casi mil muestras de alimentos analizadas fueron positivas para esta problemática bacteria. En el trabajo han participado investigadores de las universidades de Burgos y Valladolid, junto con profesionales del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), de los Hospitales Universitarios Río Hortega de Valladolid y de León, de la Delegación del Gobierno en el País Vasco y de la Universidad Veterinaria de Viena (Austria).

La prevalencia de muestras positivas entre los alimentos confiscados en el Aeropuerto Internacional de Bilbao fue del 11'8%

Como explica el profesor de la UBU David Rodríguez Lázaro, coordinador del estudio, *Staphylococcus aureus* ha sido seleccionado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) el pasado mes de febrero como uno de los patógenos más relevantes para la salud pública.

Este tipo de microorganismos, y en particular las cepas resistentes a la meticilina (MRSA, del inglés *Methicillin-resistant S. aureus*), son una de las principales causas de infecciones en los hospitales en los países occidentales, y han sido encontradas en alimentos que transportaban pasajeros de vuelos internacionales en los aeropuertos de Bilbao y de Viena.

Por ello, el objetivo de este trabajo fue evaluar el papel potencial de la entrada ilegal de alimentos en la UE en la propagación de MRSA. Se estudió la prevalencia y las características de las cepas de MRSA aisladas de los alimentos de origen animal confiscados a los pasajeros en vuelos de 45 países no comunitarios de 2012 a 2015 por las Autoridades Fronterizas de

los aeropuertos español y austriaco.

De las 868 muestras de alimentos analizadas (diversas de carne que incluyen antílope, pato, cobaya, cerdo, roedores, pavo, productos lácteos y huevos), 26 (el 3%) fueron positivas para MRSA. La prevalencia de muestras positivas entre los alimentos confiscados en el Aeropuerto Internacional de Bilbao fue del 11'8%. Más del 69% de los aislados de MRSA eran resistentes a tres o más tipos de agentes antimicrobianos.

“Este hallazgo revela tanto la gran diversidad de la resistencia antimicrobiana encontrada en las cepas como la capacidad de resistencia no solo a los fármacos beta-lactámicos. Por tanto, este estudio demuestra la presencia de MRSA en los alimentos que entran ilegalmente en la UE, y destaca la importación ilegal de alimentos como vía de su posible propagación”, detalla Rodríguez.

Más del 60% de las infecciones humanas tienen carácter zoonótico, es decir, provienen de los animales

Prevenir infecciones en humanos

El trabajo pone de manifiesto la validez de la estrategia ‘una salud’, en la cual “todos los actores implicados en la Salud Pública (médicos, veterinarios, y microbiólogos de los alimentos) actúan de una forma coordinada planteando una acción integral para garantizar de una manera global la salud”, apunta el investigador principal, quien subraya que de esta manera “se puede garantizar que aspectos como la sanidad ambiental, la sanidad animal y la sanidad humana no estén disociados, y compartimentalizados de una manera rígida y sin conexión efectiva”.

En este sentido, continúa Rodríguez, “más del 60% de las infecciones humanas tienen carácter zoonótico, es decir, provienen de los animales y, por tanto, los alimentos que se obtienen de ellos pueden ser una fuente de contaminación muy apreciable”. Es por ello, concluye, “que el estudio de los mismos puede ser muy relevante para prevenir infecciones en humanos, y en

particular con cepas bacterianas multirresistentes a antibióticos”.

Referencia bibliográfica:

Rodriguez-Lazaro, D., Oniciuc, E. A., Gonzalez-Garcia, P., Gallego, D., Fernandez-Natal, I., Dominguez-Gil, M., ... & Hernandez, M. (2017). "Detection and characterization of Staphylococcus aureus and Methicillin-resistant S. aureus in foods confiscated in EU borders". *Frontiers in Microbiology*, 8, 1344.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

IMPORTACIÓN ILEGAL | BACTERIA | ALIMENTO | LINFOCITO |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)