

# Aumentan los ingresos hospitalarios por listeriosis

| 22/05/2019 |



*Bacteria Listeria monocytogenes, al microscopio.*

Un estudio sobre la situación epidemiológica de la listeriosis en España, publicado en *Eurosurveillance*, indica la necesidad de mejorar la vigilancia en animales y humanos dado el incremento de hospitalizaciones por esta enfermedad. La listeriosis, una zoonosis causada por el consumo de alimentos contaminados, es más común y severa en mujeres embarazadas y sus recién nacidos, adultos mayores de 65 años y personas con el sistema inmunitario debilitado.

La bacteria causante de la enfermedad (*L. monocytogenes*) tiene reservorio animal y se distribuye ampliamente en el medio ambiente, pudiendo contaminar una gran variedad de alimentos o bebidas. Produce principalmente gastroenteritis, pero en algunos casos puede originar una septicemia o una meningitis. Es una de las

infecciones transmitidas por los alimentos con mayor tasa de letalidad y mayor carga de morbilidad, en relación a las secuelas que puede originar.

En los años 90, los brotes de listeria estuvieron vinculados principalmente a embutidos y salchichas. Ahora, los brotes de *Listeria* están generalmente vinculados a productos lácteos, sobre todo quesos blandos, frutas y verduras. En el caso de los quesos blandos, los expertos recomiendan comprobar que en la etiqueta figura que han sido fabricados con leche pasteurizada y en el melón, no dejarlo a temperatura ambiente una vez que ha sido abierto.

## Situación epidemiológica

En el artículo “Situación epidemiológica de la listeriosis en España según el registro de hospitalizaciones, 1997-2015: necesidad de una mayor sensibilización”, elaborado por investigadores del **Instituto de Salud Carlos III** y del **Hospital Universitario Ramón y Cajal**, se realiza un estudio descriptivo retrospectivo de las hospitalizaciones relacionadas con listeriosis entre 1997 y 2015, y se describe la evolución temporal y geográfica de esta enfermedad en España.

En dicho periodo de tiempo se produjeron **5.696 hospitalizaciones** relacionadas con listeriosis, lo que representa sólo la punta del iceberg, ya que sólo un pequeño porcentaje (los más graves) de los casos requiere hospitalización. El grupo de edad de mayores de 65 años fue el más afectado (50%). Las mujeres embarazadas y los recién nacidos representaron el 7% y el 4% de las hospitalizaciones, respectivamente. El 56,4% presentaba alguna causa de inmunosupresión de base, siendo las más frecuentes cáncer (22,8%), diabetes mellitus (16,6%) y enfermedad hepática crónica (13,1%). La mortalidad fue del 17%, superior en los mayores de 65 años (67,5%) y en los pacientes que desarrollaron sepsis (39,9%) o meningoencefalitis (19,2%).

La evolución temporal de las tasas anuales fue creciente durante todo el periodo de estudio, especialmente en los mayores de 65 años. Las tasas de hospitalización más altas se ubicaron en el norte del país.

# Hay que mejorar la vigilancia

Según los resultados de este estudio es necesario mejorar la vigilancia de esta enfermedad en animales y humanos, en paralelo a las mejoras implementadas en su control y en la prevención de los casos (consejo a embarazadas y personas inmunodeprimidas). Los investigadores consideran que estas medidas son esenciales para generar conocimiento y reforzar el control de la listeriosis, así como para reducir la morbilidad asociada y los costes relacionados con la misma.

La listeriosis se ha visto recientemente involucrada en brotes con gran número de afectados. Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (**EFSA**), podría ser una enfermedad emergente en Europa y estar infradiagnosticada. En España, no entró en el catálogo de enfermedades de declaración obligatoria (EDO) hasta el año 2015. En febrero de este año, la Unión Europea ha publicado una modificación del Reglamento sobre seguridad alimentaria para *Listeria monocytogenes* en las semillas germinadas y a los criterios de higiene de los procesos y de seguridad alimentaria relativos a los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo).