



Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica

www.elsevier.es/eimc



Noticias SEIMC

Procedimientos en Microbiología Clínica (número 78, 2ª edición, 2022)

Procedures in Clinical Microbiology (number 78, 2nd edition, 2022)

Editores: Emilia Cercenado y Rafael Cantón

Ensayos microbiológicos en alimentos en brotes de transmisión alimentaria

Coordinadora: Alicia Jiménez Manso^{1*}

Autoras: Alicia Jiménez Manso¹, Jessica Babich², María Paz Sánchez Moreno³, María Lucía Fernández Valenti⁴

¹Unidad de Calidad, Laboratorio Regional de Salud Pública, Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid; ²Departamento de Microbiología, SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria), CIALOA (Coordinación de Inocuidad de los Alimentos), Buenos Aires (Argentina); ³Unidad de Microbiología, Laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid; ⁴Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental de la Comunidad de Madrid.

Las enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos están causadas por el consumo de alimentos o agua contaminados por microorganismos. Muchos de estos microorganismos, sus toxinas o los parásitos, se encuentran de forma frecuente en el intestino o en los tejidos de animales sanos que son productores en las explotaciones ganaderas. Hay, por tanto, riesgo de contaminación de la granja a la mesa, y es necesario, por ello, adoptar medidas de prevención y control.

Ante la aparición de un brote de transmisión alimentaria es fundamental la actuación de los epidemiólogos que realizan los estudios previos y de los técnicos de Salud Pública que realizan la toma de muestras de los alimentos sospechosos. Es a partir de este momento cuando los laboratorios tienen una función determinante

y deben actuar con inmediatez para realizar los ensayos microbiológicos para que de este modo se pueda proceder al diagnóstico.

El propósito del documento científico de este procedimiento ha sido realizar una recopilación de las principales zoonosis alimentarias que intervienen en estos procesos, definiendo los aspectos más relevantes de su patogenia, los factores de riesgo y las medidas de prevención de aquellos agentes que intervienen con más frecuencia contaminando los alimentos, y que serán, por tanto, objeto de los ensayos microbiológicos que se describen posteriormente en los procedimientos técnicos. Los 15 documentos técnicos del procedimiento desarrollan los pasos necesarios para poder realizar tanto la toma de muestras del alimento sospechoso, su conservación y transporte hasta el laboratorio, así como los ensayos que debe realizar cualquier laboratorio de microbiología que necesite actuar ante la presencia de un brote alimentario. Estos documentos se han realizado en función de las normas estandarizadas internacionales, normas ISO, ya que esta es la metodología obligatoria según la normativa de la Unión Europea en vigor que regula los aspectos de la seguridad alimentaria. En algunos casos, los documentos se basan en la sistemática establecida en los propios Reglamentos Comunitarios o recomendaciones de los Laboratorios Europeos de Referencia.

El documento se puede consultar en el procedimiento microbiológico SEIMC número 78: «Ensayos microbiológicos de alimentos en brotes de transmisión alimentaria» (2ª edición, 2022) (www.seimc.org/protocolos/microbiologia).

*Autora para correspondencia:

Alicia Jiménez Manso

Correo electrónico: alicia.jimenez@salud.madrid.org