

Andalucía, 23 de agosto de 2019

## COMUNICADO DE PRENSA

La Consejería de Salud y Familias ha confirmado 25 nuevos casos de infección por *Listeria monocytogenes* desde el inicio de la alerta activada el pasado 15 de agosto, de forma que son actualmente 186 casos confirmados.

El número de pacientes hospitalizados es de 99 (82 el día anterior), de ellos 31 son mujeres embarazadas (el día anterior eran 28). Actualmente, se encuentran 4 pacientes en la UCI (3 el día anterior).

Un paciente de 72 años en situación de tratamiento paliativo ha fallecido con listeriosis.

La distribución de los casos confirmados por provincias es la siguiente: Sevilla (153), Huelva (16), Cádiz (8), Málaga (5), Granada (4). En el resto de provincias no hay casos confirmados.

La distribución de las personas ingresadas por provincias es la siguiente: Sevilla (77), Huelva (14), Málaga (3), Córdoba (3), Cádiz (1), Granada (1). En el resto de provincias andaluzas no hay ingresados.

El portavoz del gabinete técnico creado por la Consejería de Salud y Familias para el seguimiento del brote de listeriosis, José Miguel Cisneros, ha informado de que el Centro Nacional de Microbiología ha recibido ya las primeras 91 bacterias procedentes de pacientes y las procedentes de la carne contaminada para realizar su estudio molecular.

Tal y como ha explicado Cisneros, la curva epidémica provisional establece que el periodo de incubación de la bacteria es más corto de lo habitual (3 días de promedio), si bien, este periodo depende de la cantidad de alimentado contaminado consumido y de posibles factores de riesgo que tengan las personas que lo toman. Según esta curva epidémica provisional, es posible estimar que, a lo largo de la semana que viene, habrá una caída de casos.

### **Ampliación de la alerta sanitaria**

La Consejería de Salud y Familias ha ampliado además la alerta sanitaria a los productos distribuidos por la empresa Comercial Martínez León, que comercializa la carne mechada fabricada por Magrudis con su propia etiqueta. Se ha procedido a la inmovilización del producto presente en las instalaciones de esta distribuidora y a la retirada del mismo.

La Consejería de Salud y Familias, a través del procedimiento habitual para alertas alimentarias a nivel nacional establecido en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), ha trasladado toda la información disponible a la Agencia Española de

Seguridad Alimentaria y Nutrición (EASAN).

### **Reunión de colaboración**

Toda esta información ha sido analizada en la reunión mantenida hoy entre el consejero de Salud y Familias, Jesús Aguirre, y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, junto a técnicos de las dos Administraciones.

La Consejería de Salud y Familias, a través de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, decretó el pasado 15 de agosto una alerta sanitaria sobre el producto de carne mechada con el nombre comercial 'La Mechá', fabricado por la firma Magrudis, con domicilio en Sevilla capital, tras comprobar que este producto es el agente causante de los brotes de listeriosis registrados en Sevilla en las últimas semanas. Desde la citada fecha, Salud y Familias ha informado a los ciudadanos de que dejen de consumir el citado producto a través de comunicaciones en prensa y en las redes sociales. La alerta sanitaria, activada tras el desarrollo de los protocolos y de las inspecciones oportunas, ha significado la retirada del citado producto de la venta y consumo y el aviso de la misma a la ciudadanía.

El día 16 de agosto, el siguiente a la activación de la alerta sanitaria y menos de 24 horas después de que ésta fuera decretada, el consejero de Salud y Familias, Jesús Aguirre, compareció ante los medios de comunicación en el Hospital Virgen del Rocío de Sevilla junto al subdirector de Protección de Salud, Jesús Peinado, para informar sobre el estado de las personas ingresadas y la evolución del brote.

Peinado describió ante los medios las características de la enfermedad para prevenir a la población. Aunque la investigación sobre listeria estaba en curso con anterioridad, no fue hasta el día 14 de agosto cuando Salud y Familias tuvo las evidencias sólidas que permitieron asociar sin duda la causa de los brotes a la carne mechada de la empresa en cuestión. La Consejería hizo pública la alerta en menos de 24 horas tras obtener las evidencias definitivas.

### **La listeriosis**

Todos los casos de listeriosis de los que ha tenido conocimiento la Consejería de Salud y Familias han sido diagnosticados y están recibiendo la asistencia sanitaria oportuna. La listeriosis es una infección causada por el germen *Listeria monocytogenes*. Las personas por lo general enferman con listeriosis después de comer alimentos contaminados. La enfermedad afecta principalmente a mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con el sistema inmunitario debilitado. Es poco común que personas en otros grupos se enfermen con una infección por listeria. La listeriosis es generalmente una enfermedad leve, que cursa produciendo fiebre y diarrea de manera similar a otras infecciones transmitidas por alimentos, pero este tipo de infección por listeria es raramente diagnosticado. No obstante, en ciertos grupos de personas como son las mujeres embarazadas, puede causar una afección grave que afecte al feto; también son especialmente sensibles las personas mayores, y los pacientes con el sistema inmunitario debilitado más pueden desarrollar síntomas.

Las personas con listeriosis invasiva generalmente presentan síntomas entre una y cuatro semanas después de haber comido alimentos contaminados con listeria; incluso en algunos casos algunas personas presentan síntomas hasta 70 días después de la exposición. No obstante, también hay casos en que los síntomas aparecen tan temprano como el mismo día de la exposición. Todos los años se identifican casos de enfermos de listeriosis, que salvo excepciones no pueden ser asociados a brotes porque los síntomas se presentan muy tardíamente y en las encuestas epidemiológicas es casi imposible que los afectados recuerden con cierta exactitud no solo los alimentos ingeridos hace tres, cuatro o más semanas, y mucho menos, los lugares de compra y las marcas. Este hecho es determinante y caracteriza en gran medida la dificultad de investigar estas infecciones, en cuanto a identificar el posible alimento origen de la infección, así como las posibles asociaciones entre los diferentes enfermos que se pueden producir en un periodo de tiempo que pueda coincidir con el período de incubación a partir de un caso concreto.

Los síntomas que presenta la enfermedad son fiebre, dolores musculares, vómitos o diarreas, rigidez de cuello, confusión y debilidad. Salud y Familias pide a los ciudadanos con cuadros como estos que se dirijan a su centro de salud o a las Urgencias más cercanas.

Las normas básicas de Prevención para esta infección son: Dado que la contaminación de alimentos es común y a que *L. monocytogenes* puede reproducirse a temperaturas de refrigeración, los alimentos ligeramente contaminados pueden adquirir una gran contaminación durante la refrigeración. Este problema es especialmente preocupante

cuando los alimentos (por ejemplo, los refrigerados listos para consumir) se comen sin cocción adicional.

Por lo tanto, la higiene alimentaria adecuada es importante, sobre todo para las personas en situación de riesgo (por ejemplo, pacientes inmunocomprometidos, embarazadas, ancianos). -Las personas en riesgo deben evitar el consumo de quesos blandos, alimentos refrigerados listos para consumir, a menos que se calienten hasta una temperatura interna de 73,9°C o hasta hervir, antes de servirse, pescados y mariscos ahumados refrigerados, a menos que hayan sido cocinados; leche cruda (no pasteurizada) y verduras congeladas sin cocción previa antes de consumir.