

Feedstuff, Mayo 25, 2009

La Salmonella sigue siendo una amenaza

Por DOM CASTALDO*

- Las intervenciones pueden disminuir las tasas de contaminación por Salmonella en carne de cerdo
- Europa fija un sistema de dos fases para disminuir la contaminación por Salmonella

Aunque los administradores de la salud porcina han erradicado casi por completo algunas especies patógenas de Salmonella, como la *Salmonella choleraesuis*, de los rebaños porcinos en USA y en la Unión Europea, las enfermedades por Salmonella siguen siendo una amenaza para la salud porcina y humana.

El epidemiólogo Thomas Blaha dijo a los profesionales de la industria durante el 25^{to} Simposio Anual de Alltech de Nutrición y Salud Animal que más de 20 especies de bacterias Salmonellas infectan a los cerdos. Muchas de esas bacterias también infectan a los humanos.

Esas bacterias representan un riesgo tan grande que la autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recomendó que los oficiales de seguridad alimentaria tomaran acciones para controlar los serovariantes de la Salmonella porcina.

Blaha señaló que en la UE, hay aproximadamente 161.000 casos reportados de Salmonella que resultan en unas 50 muertes por año.


“Esos son solamente los casos ‘reportados’,” enfatizó. “El número actual de casos es probablemente muchas veces superior.”

Por supuesto, no todos los casos de intoxicaciones alimenticias por Salmonella son debidas a productos animales, pero el 70% de ellos provienen de alimentos de origen animal. De los casos trazados a carnes y aves, aproximadamente el 30% se deben a productos porcinos.

La *Salmonella enteritidis* causa la mayoría de los casos de infecciones alimentarias por Salmonella, seguida de *Salmonella thyphimurium* y luego de *Salmonella virchow*.

Blaha dijo que las intervenciones pueden disminuir las tasas de contaminación por Salmonella de la carne de cerdo. Él notó el éxito de Suecia, Noruega y Finlandia, donde después de que fueron tomados pasos de intervenciones, las tasas de contaminación por Salmonella en la carne de cerdo fueron 10% de aquellas de otros países de la UE.

De acuerdo con Blaha, EFSA ha establecido un sistema de dos fases para disminuir la contaminación por Salmonella de la carne de cerdo. El primer paso,



el cual ya ha sido completado, involucra el muestreo de las canales de cerdo para establecer una línea base de contaminación en cada país de la UE. Los investigadores descubrieron que en algunos países, más del 25% de las canales de cerdo estaban contaminadas con Salmonella.

La segunda fase involucra intervenciones dirigidas a disminuir la incidencia de contaminación de las canales.

Una intervención consiste en segregar los cerdos de granjas de alto riesgo y beneficiarlos separadamente de los cerdos de las granjas de bajo riesgo. Esta estrategia disminuye la oportunidad de la contaminación cruzada. Otra intervención consiste en corregir las deficiencias en las granjas de alto riesgo.

“La perpetuación en-granja de la contaminación por Salmonella, donde existe un permanente reciclaje de la contaminación, a menudo constituye una fuente descuidada de contaminación por Salmonella,” explicó Blaha.

Él agregó que el alimento no constituía la fuente más importante de Salmonella. Sin embargo, enfatizó que el alimento contaminado podría infectar al rebaño entero, desde las marranas a los lechones destetados y hasta los cerdos para el mercado.

- Dr. Dom Castaldo es un instructor de Microbiología en Highland Community College en Freeport, Ill.