

Brote de listeriosis por consumo de productos fabricados por la empresa Magrudis S.L.

30 agosto 2019

Actualización de la situación

El viernes 16 de agosto Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía notificó al Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social un brote de toxiinfección alimentaria por *Listeria monocytogenes* en su Comunidad Autónoma asociado al consumo de carne mechada industrial de la marca La Mechá elaborada por la empresa Magrudis S.L. La asociación entre el producto implicado y el brote se produjo el 14 de agosto tras los resultados positivos para listeria en los análisis realizados en la Comunidad Autónoma en varios productos elaborados de carne mechada correspondientes a diferentes lotes y que habían consumido la mayor parte de los casos identificados.

A efectos de la comunicación de casos relacionados con el brote, se incluyen aquellos que cumplen la definición de “caso confirmado” consensuada en la reunión de la Ponencia de Alertas y Planes de Preparación y Respuesta, dependiente de la Comisión de Salud Pública del Consejo Interterritorial.

Andalucía no ha notificado al sistema de vigilancia nuevos casos confirmados en las últimas 24 horas. El número total en la comunidad es de **197 casos** relacionados con el brote. La mayoría de los casos se han registrado en Sevilla (162), pero se han encontrado en casi todas las provincias de la Comunidad: Cádiz (10), Granada (4), Huelva (17) y Málaga (4). El 58 % de los casos son mujeres, 31 de ellas en estado de gestación. El 25% de los casos tienen 65 años o más, sin apenas diferencias por sexo (24 hombres y 25 mujeres).

La clínica desarrollada por los casos confirmados en Andalucía se distribuyó de la siguiente forma: el 58 % presentó sintomatología compatible con gastroenteritis aguda, el 47 % presentó fiebre, el 10 % (19) desarrolló formas meníngeas y cuatro pacientes presentaron septicemia. El periodo de incubación medio ha sido de 3 días, más corto de lo habitual. Durante el brote se han registrado tres defunciones, dos personas mayores de 70 años con comorbilidades graves y una persona mayor de 90 años.

En el anexo 1 se presenta la curva epidémica del brote por fecha de inicio de síntomas de los casos elaborada por la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía. En el anexo 2, la curva de casos por fecha de consumo del alimento en la que se aprecia que no hay casos registrados confirmados de listeriosis con fecha de consumo del alimento sospechoso después del 17 de agosto.

Otras comunidades están investigando casos asociados a este brote. Estos casos pueden variar entre los diferentes informes a medida que se depuran posibles casos duplicados que se notifican en más de una comunidad (p.ej.: comunidad de diagnóstico y comunidad de residencia). En el resto de las CCAA se han registrado 4 casos confirmados por laboratorio (1 en Aragón, 1 en Castilla y León, 1 en Extremadura y 1 gestante de 8 semanas en Madrid en la que se ha producido un aborto) y 3 casos confirmados por vínculo epidemiológico (1 en Extremadura y 2 en Aragón). Además se han notificado 66 casos probables y 58 sospechosos en Aragón, Asturias, Canarias, Castilla y León, Castilla La Mancha, Cataluña, Comunidad Valenciana, Extremadura, Madrid y Melilla, muchos de ellos continúan en investigación pendientes de resultados.

Las autoridades francesas notificaron el pasado 23 de agosto por medio del Sistema de Alerta Precoz y Respuesta de la UE (EWRS por sus siglas en inglés), un caso confirmado de listeriosis en un ciudadano inglés, diagnosticado en Francia el 16 de agosto y con antecedente de consumo de una carne fría de cerdo en Sevilla el día 13 de agosto. El producto fue consumido por 4 personas más durante una comida en Sevilla y todas ellas enfermaron.

Además de las acciones realizadas por los servicios de salud pública de las CCAA y en especial por la Junta de Andalucía, el registro de datos e información epidemiológica y la tipificación y secuenciación de las cepas de los casos y el alimento a nivel nacional se llevan a cabo en el Instituto de Salud Carlos III. El Instituto pone a disposición su capacidad diagnóstica para las Comunidades Autónomas que puedan necesitarla.

De acuerdo a la información recibida de Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), ante el aislamiento de *Listeria* en el producto implicado el 14 de agosto, las autoridades de seguridad alimentaria de Andalucía realizaron una visita de inspección a las instalaciones de la empresa y se acordó la retirada voluntaria por parte de la empresa de todo el alimento elaborado desde el 1 de mayo y la suspensión de la producción. Como resultado de las actuaciones de inspección, el viernes 23 se amplía la alerta a otros productos fabricados por la empresa MAGRUDIS SL y el 28 de agosto esta alerta se extiende a todos los productos de la empresa.

Aunque la mayor parte del producto ha sido distribuido en Andalucía, la AESAN ha informado que una pequeña parte producto se vendió a distribuidoras de otras comunidades, pero de acuerdo a las últimas informaciones disponibles, la mayor parte del producto no llegó a salir de Andalucía o fue retornado a origen. Todas las comunidades autónomas implicadas han informado que los productos han sido ya inmovilizados y están pendientes de destrucción, y por tanto no se encuentran ya a la venta.

El día 24 de agosto las AESAN informa que la carne mechada fabricada por Magrudis, S.L. había sido comercializada también por la empresa Comercial Martínez León, con un etiquetado deficiente. Todos los clientes de esta última empresa están ubicados en diversos municipios de la provincia de Sevilla y tanto los Servicios de Control Oficial de la Junta de Andalucía como del Ayuntamiento de Sevilla han verificado que los clientes han sido contactados e informados del problema, y efectivamente no comercializan el citado producto.

La AESAN insiste en la importancia de adquirir únicamente productos correctamente etiquetados en los que se pueda conocer quién es el responsable de su puesta en el mercado. En el caso de productos cárnicos destinados al consumidor final, se recuerda que es necesario que el etiquetado contenga una marca oval en la que se incluya el número de registro sanitario del establecimiento responsable.

Dado que el periodo de incubación de la enfermedad es largo y la distribución amplia del producto no se puede descartar la aparición de nuevos casos en los próximos días, incluso en personas residentes en otras regiones o países, que hayan podido consumir la carne mechada durante su estancia en las áreas de distribución. Tampoco se puede descartar la aparición de nuevos casos debido al consumo de productos que puedan tener consumidores finales en sus domicilios, ya que la fecha de caducidad es de aproximadamente 3 meses. No obstante, de acuerdo a la información disponible, desde el viernes 23 de agosto, se observa una reducción del número de casos confirmados desde el inicio del brote, tendencia que se mantiene hasta el día de hoy.

Como medida de precaución se aconseja a las personas que tengan en su domicilio algún producto de la empresa Magrudis S.L. se abstengan de consumirlo y lo devuelvan al punto de compra. En caso de haberlo consumido, si presentan alguna sintomatología, acudan a un centro de salud. Para evitar riesgos de contaminación cruzada desde productos contaminados a otros, es importante garantizar una correcta higiene en superficies y utensilios que puedan entrar en contacto con alimentos.

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, ante la posibilidad de que se identifiquen casos de listeriosis en otros países ha realizado las comunicaciones necesarias tanto al Sistema de Alerta Precoz y Respuesta de la Unión Europea como a la Organización Mundial de la Salud en el marco del Reglamento Sanitario Internacional.

Se recuerda que las mujeres embarazadas y las personas con deficiencias inmunitarias, grupos de mayor riesgo, deben consumir solo carnes perfectamente cocinadas y productos lácteos pasteurizados y calentar las sobras de comidas. Además deben evitar alimentos preparados listos para consumir. En el contexto de un brote epidémico pueden ser razonables las medidas adicionales planteadas en el [protocolo de vigilancia de listeriosis de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica](#).

Este informe se actualizará a medida que se tenga acceso a información de interés.

Enlaces de interés:

Actualizaciones de la AESAN sobre el brote de intoxicación alimentaria por Listeria:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/noticias_y_actualizaciones/aecosan_noticias_y_actualizaciones.htm

Más información sobre los requisitos de etiquetado e información al consumidor:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.htm

Información sobre alimentación en el embarazo:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/alimentacion_segura_embarazo.htm

Información sobre contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos:

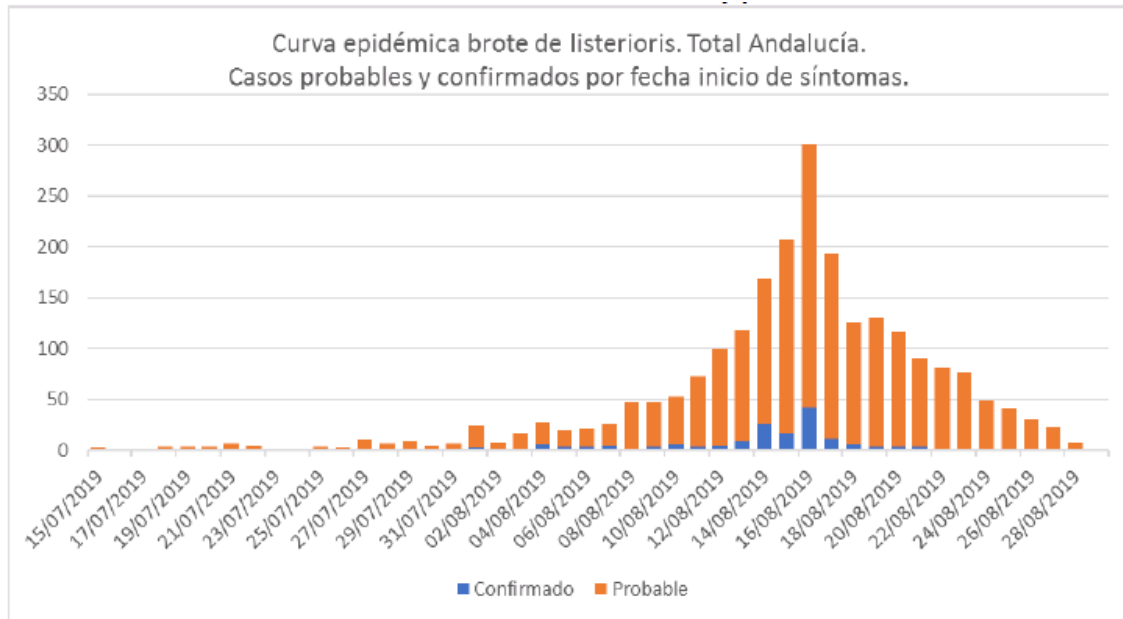
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/contaminacion_cruzada.htm

Información de la AESAN sobre *Listeria Monocytogenes*:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/listeria.htm

Anexo 1.

Figura 1. Distribución de casos declarados (confirmados y probables según protocolo de Vigilancia y Alerta Epidemiológica de SVEA Andalucía) desde 15 de julio de 2019 hasta 29 de agosto de 2019.



Fuente de datos Red Alerta, Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía.

Anexo 2.

Figura 2. Distribución de casos confirmados por fecha de consumo (conocida)

