

Los expertos vaticinan que la bacteria E. Coli llegará este verano a España

Un estudio destaca la excelente calidad higiénica de las hortalizas españolas

OMAR CASTRO
SALAMANCA

El director del laboratorio nacional de referencia de bacteria E. Coli de España, Jorge Blanco, alertó ayer en Salamanca de que la bacteria E. Coli llegará seguramente a España este verano. Así lo señaló ayer en declaraciones efectuadas a los periodistas instantes antes de participar en el Congreso de Microbiología que desde el lunes se desarrolla en el Palacio de Congresos.

Blanco explicó que, una vez controlado el brote que ha causado decenas de muertes en varios países europeos, el problema actual es los "portadores asintomáticos", es decir, aquellas personas que puedan estar infectadas por la bacteria pero que no presentan ningún síntoma durante meses. Son precisamente estas personas las que pueden propagar la bacteria, especialmente ahora en época veraniega con los desplazamientos vacacionales.

Por ello, Blanco avanza que la bacteria "va a llegar a España, a Europa y a todo el mundo" por la movilidad de turistas alemanes -el principal país afectado por el brote- con motivo de las vacaciones. Ante esta realidad, el experto instó a "mantener y extremar la vigilancia", aunque reconoció que ahora existe "más conocimiento y preparación" ante esta bacteria.

Consejos higiénicos

En este sentido, y dada la "virulencia" de esta bacteria, lanzó unos sencillos mensajes a los consumi-

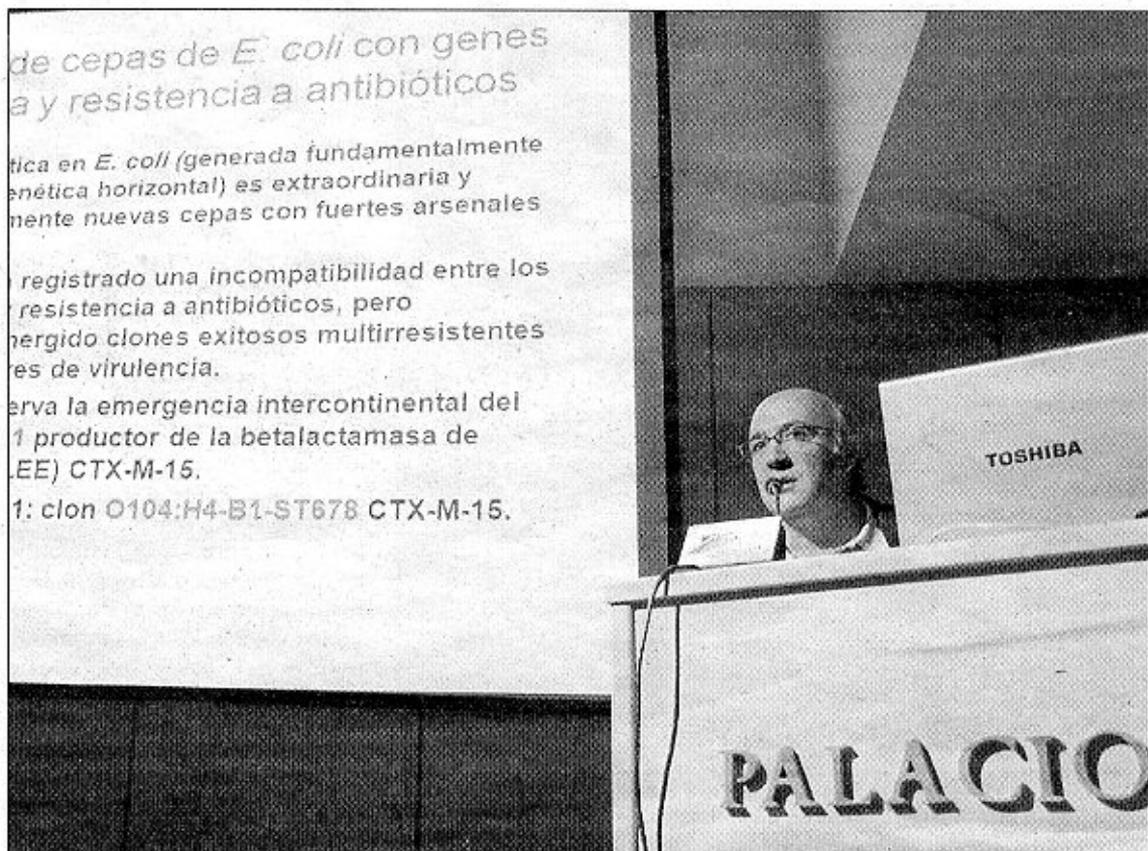
de cepas de E. coli con genes
a y resistencia a antibióticos

tica en E. coli (generada fundamentalmente
enética horizontal) es extraordinaria y
mente nuevas cepas con fuertes arsenales

registrado una incompatibilidad entre los
resistencia a antibióticos, pero
perdido clones exitosos multirresistentes
res de virulencia.

erva la emergencia intercontinental del
1 productor de la betalactamasa de
(EE) CTX-M-15.

1: clon O104:H4-B1-ST678 CTX-M-15.



Conferencia de Jorge Blanco, ayer, en el Congreso de Microbiología que tiene lugar en Salamanca.

ALMEIDA

dores para evitar la infección: lavar todo tipo de verduras frescas; meterlas durante unos minutos en agua, con una gota de lejía por cada litro de agua, y después enjuagarlas bien o calentarlas a 70 grados, que es la manera de matar la bacteria.

En su intervención en el congreso salmantino, Jorge Blanco presentó los datos de un estudio realizado durante el pasado mes de junio sobre la calidad de las hortalizas españolas. En general, explicó el director del laboratorio de referencia nacional, la calidad higiénica de los productos frescos españoles es "excelente", tanto en las hortalizas sueltas como en las ensaladas que ya vienen preparadas en bolsas.

En este sentido, destacó la importancia de este tipo de estudios porque es "necesario continuar con la vigilancia" y recordó que "lo que ha pasado ahora en Alemania puede pasar en cualquier país".

Críticas a Alemania

Precisamente, en relación a la gestión de la crisis generada por el brote de E. Coli en el país germano, tanto el propio Jorge Blanco como Ana Canals, vocal asesora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que también participó ayer en el congreso, se mostraron muy críticos con la actuación de las autoridades teutonas.

Blanco calificó de "equivoca-

ción política" la decisión de culpar a España del brote cuando aún no se disponía de los resultados de los exámenes científicos. "Era cuestión de haber esperado 24 o 48 horas", indicó.

Por su parte, Ana Canals recordó que un principio básico en de la seguridad alimentaria es la "prudencia" a la hora de realizar las alertas y recordó que "no valen las sospechas, se necesita una base de laboratorio". La vocal de la agencia española reconoció que el país ha resultado "muy dañado" por esta crisis y calificó de "mala gestión" la realizada por las autoridades alemanas. "La Agencia protestó desde el principio ante la UE" por la actitud del país germano, indicó. ■