

Control futuro de *Campylobacter*

M. CERDÀ-CUÉLLAR ^{1,3}

¹Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA), UAB-IRTA, Campus UAB, 08193-Bellaterra, Barcelona, España

³ Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), Barcelona, España

*email: marta.cerda@cresa.uab.es

Campylobacter spp. es el principal agente causal de zoonosis entérica bacteriana transmitida por alimentos a nivel mundial [1]. En la UE, la incidencia de *Campylobacter* spp. ha ido incrementado de forma significativa en los últimos años. En 2011, se notificaron 220.209 casos de campilobacteriosis en el hombre (5.469 casos en España), lo que supone un aumento por sexto año consecutivo y representa un incremento del 2.2% respecto al 2010 del número de casos notificados en la UE [2]. La ECDC estima que el coste de esta enfermedad para el sistema de salud pública y para la pérdida de productividad en la UE es del orden de 2.4 billones de euros al año. Diversas evidencias indican que los productos cárnicos avícolas frescos representan el mayor factor de riesgo de contraer campilobacteriosis, causando el 20%-30% del total de casos notificados; el 50%-80% del total de casos se atribuyen al reservorio avícola en conjunto. En la mayoría de países de la UE, la prevalencia de *Campylobacter* en *broilers* a edad de matadero y de sus canales, se ha mantenido alta en los últimos años [2]. Es por ello que hay una prioridad en la UE para reducir o eliminar *Campylobacter* spp. en los lotes de pollos de engorde (*broilers*). La EFSA estima que una reducción del orden de 2 log del número de *Campylobacter* presente en las canales, podría reducir el riesgo atribuido a carne de pollo hasta en un 90%. Conseguir dicho objetivo de eliminación de este agente zoonótico en granjas de *broilers* supone todo un reto, dado que la prevalencia de *Campylobacter* en los lotes a edad de matadero en la mayoría de países de la UE es elevada, y en particular en España es del 75%.

Las vías de entrada de *Campylobacter* en las naves de *broilers* pueden ser múltiples, lo cual dificulta su control en las granjas. De las diversas actuaciones posibles para dicho control, sin duda las primeras que habría que aplicar son unas medidas de seguridad estrictas, no sólo a nivel de granja sino también a nivel de nave. Otras medidas de control incluirían el tratar el agua de bebida y la yacija. No obstante, tal como demuestran estudios realizados en Dinamarca, incluso aplicando dichas medidas, a menudo no se logra controlar la colonización de los *broilers*, lo cual indicaría que no se consigue bloquear determinadas vías de entrada de *Campylobacter* spp. a las naves. Una de estas vías de entrada es a través de las moscas, que actúan como vectores de introducción de la bacteria desde el exterior de las naves a los *broilers* [3,4]. Las moscas se infectan por *Campylobacter* spp. en el medioambiente exterior de las naves, generalmente por contacto con las heces de animales domésticos y silvestres. También el realizar aclarado (vaciado parcial de las naves) supone un factor de riesgo y habría que limitarlo, pues la entrada del personal que realiza la carga de los pollos a los camiones puede actuar como vehículo de entrada de *Campylobacter* a la granja.

Actuaciones a otro nivel incluyen el uso de aditivos alimentarios como probióticos, prebióticos y acidificantes, aunque éstos están mayoritariamente en fase de estudio. Lo mismo sucede con la utilización de vacunas, pues en la EU no se dispone de ninguna aprobada para su uso.

Así pues, queda mucho camino por recorrer para conseguir controlar esta bacteria en las granjas de *broilers* y ver su efecto en la incidencia de la campilobacteriosis en el hombre. Es por ello que actualmente hay diversos proyectos europeos en curso, para mejorar el conocimiento de *Campylobacter* en *broilers* y desarrollar mecanismos de control. Uno de ellos es el proyecto CamCon, en el que el CRESA participa estudiando la epidemiología de este agente en granjas de *broilers* así como ciertos mecanismos de control, principalmente relacionados con la mejora de la bioseguridad.

Palabras clave: *Campylobacter*; broilers, control, bioseguridad.

REFERENCIAS

1. HUMPHREY, T., O'BRIEN, S., MADSEN, M. (2007). Review: *Campylobacters* as zoonotic pathogens: a food production perspective. *International Journal of Food Microbiology*, 117: 237-257.
2. EFSA (European Food Safety Authority) and ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control). (2013). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2011. *EFSA Journal*, 11: 3129-3379.
3. HALD, B., SKOVGÅRD, H., BANG, D.D., PEDERSEN, K., DYBDAHL, J., JESPERSEN, J.B., MADSEN, M. (2004). Flies and *Campylobacter* infection of broiler flocks. *Emerging Infectious Diseases*, 10: 1490–1492.
4. HANSSON, I., VAGSHOLM, I., SVENSSON, L., OLSSON, E.E. (2007). Correlations between *Campylobacter* spp. prevalence in the environment and broiler flocks. *Journal of Applied Microbiology*, 103:640–649.