

# PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (MBV) CONSUMIDOS EN CRUDO

REPETTO ILLANES, J.L.<sup>1</sup>; PRIETO CORDERO, I.M.<sup>2</sup>; HERNÁNDEZ SÁNCHEZ, R.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía; <sup>2</sup>Área Gestión Sanitaria Norte de Huelva; <sup>3</sup>Distrito Sanitario Córdoba.

## INTRODUCCIÓN

Los moluscos son uno de los productos de pesca más consumidos en crudo. Desde el punto de vista de seguridad alimentaria, han de ser sometidos a un riguroso control sanitario, teniendo en cuenta los factores de riesgo que son inherentes al mismo por el tipo de alimentación (filtración), hábitat (zonas de producción: los MBV se encuentran en contacto con el fondo o lodos) y consumo (pueden ser consumidos en crudo).

## OBJETIVO

Representar de forma clara y esquemática las principales enfermedades transmitidas por el consumo de MBV crudos así como los métodos de prevención de las mismas.

## METODOLOGÍA

Revisión sistemática de la literatura publicada sobre el tema, así como de la normativa vigente aplicable. Se ha realizado una búsqueda en Internet, en las páginas de la AECOSAN, OMS, y en distintos buscadores como google académico, scielo y web of knowledge, con los términos: “moluscos bivalvos vivos”, “toxinas moluscos”, “depuración+moluscos”. Se eligieron artículos en español y en inglés. Se seleccionaron aquellos que hacían una descripción de la composición de estos animales, los riesgos para la salud humana asociados a su consumo en crudo y las principales medidas de prevención para evitarlos.

## RESULTADO

Las principales enfermedades transmitidas son:

- Intoxicación Amnésica (Ácido domoico).
  - Intoxicación diarreica (Ácido okadaico).
  - Intoxicación neurológica (Brevetoxinas).
  - Intoxicación paralítica (Saxitoxinas).
  - Infección por Escherichia coli (enterotoxigénica, enteroinvasiva, enteropatogénica, y la más grave la enterohemorrágica).
  - Fiebre tifoidea (Salmonella typhi).
  - Salmonellosis (Salmonella spp excepto S. typhi).
  - Listeriosis (Listeria monocytogenes).
  - Infección por Vibrio parahaemolyticus.
  - Infección por Vibrio vulnificus.
  - Intoxicación por Arsénico.
  - Intoxicación por Plomo o Saturnismo.
  - Intoxicación por mercurio (Metilmercurio).
  - Intoxicación por Cadmio.
  - Intoxicación por Ácido Bórico.
  - Gastroenteritis por Norovirus (Virus Norwalk).
  - Gastroenteritis por otros virus entéricos (Rotavirus, Adenovirus, Picornavirus, Astrovirus, Virus hepatitis E y Parvovirus).
  - Hepatitis A (Virus de la Hepatitis A).
  - Leptospirosis (Leptospira spp.).
- Medidas preventivas:
- Zonas de producción autorizadas y abiertas.
  - Evitar contaminaciones cruzadas.
  - Depuración/reinstalación para los MBV que no sean de zona A.
  - No usar sustancias fraudulentas en su producción/manipulación.
  - Protocolos de buenas prácticas de higiene de manipulación.
  - Para Leptospira aplicar buenas prácticas de higiene y desratización.

## CONCLUSIÓN

Cuando se realiza un consumo del producto crudo, los niveles microbianos no disminuyen, sino que se mantienen, e incluso, pueden verse incrementados, con lo que si existe presencia de patógenos los riesgos para el consumidor son muy relevantes. La depuración es una de las medidas preventivas más importantes y utilizadas, sin embargo, hay varios puntos que matizan la eficacia del proceso ya que no se asegura la completa eliminación de los microorganismos presentes, por lo que el producto no resulta estéril. Igualmente los animales necesitan una cierta cantidad de materia orgánica, por lo que si el agua es excesivamente limpia, puede darse el caso de que en menos de 48 horas muera una parte significativa del producto y además, al sumergir los moluscos en las piscinas se produce un incremento significativo de la materia orgánica en suspensión aportada por los mismos, necesitando al menos 48 horas para que el tratamiento sea relativamente eficaz. A todo esto hay que añadir que la depuración no es obligatoria para todos los MBV que se comercializan ya que si el agua de cultivo es de suficiente calidad, no es obligatoria la depuración.

Todo esto hace sospechar y resaltar que el consumo crudo de los moluscos bivalvos supone un riesgo muy elevado de difícil solución. Así pues, en algunos países como Reino Unido, obligan a un etiquetado específico en el que se señala que el consumo crudo puede ser perjudicial para la salud.