

Peligros biológicos y químicos emergentes en España

La AESAN ha actualizado los informes de prospección de peligros químicos y biológicos de mayor interés para la Seguridad Alimentaria con el fin de identificar aquellos peligros que pueden suponer un riesgo para la población humana y aportar recomendaciones para su gestión, ya sea la identificación de necesidades de investigación o posibles orientaciones a tener en cuenta en el control oficial de la cadena alimentaria.

** De cada uno de los peligros biológicos se describe su identificación, la prevalencia en alimentos, los métodos de determinación y el impacto en la salud humana.*

- **Bacterias ESKAPE** (bacterias que, a causa de su multirresistencia, provocan una clínica en las personas altamente compleja):

El incremento del número de cepas multirresistentes de *Acinetobacter spp.*, *Klebsiella pneumoniae* y *Pseudomonas aeruginosa* constituyen una importante causa de infecciones nosocomiales. Por ello, es necesario conocer su prevalencia en alimentos listos para el consumo. como pueden ser las ensaladas y alimentos frescos de origen vegetal.

- **Campylobacter:**

Dada la prevalencia hallada en granjas de vacuno, ovino y porcino, se ha identificado la necesidad de incluir a *Campylobacter jejuni* y/o *Campylobacter coli* en las investigaciones en las carnes y productos cárnicos derivados.

- ***Escherichia coli* productora de toxinas Shiga:**

Se ha podido constatar su relación con brotes en España en

los últimos 25 años, por lo que se aconseja su control en carnes de vacuno, leche cruda y verduras de hoja.

▪ ***Bacillus cereus* y *Cronobacter* spp:**

Dada su supervivencia en materiales pulverulentos como las harinas de distintas fuentes, incluidos los cereales, es necesario realizar estudios de prevalencia y posible control de la presencia en harinas de cereales.

▪ **TBEV** (virus de la encefalitis por garrapata):

Debido al aumento de casos de encefalitis vírica transmitida por garrapatas y asociados al consumo de leche cruda o productos lácteos crudos que pueden contener el virus infeccioso, se hace necesario profundizar en la investigación en dichos alimentos.

** De cada uno de los peligros químicos se describe su identificación y caracterización, la evaluación de la exposición, así como recomendaciones para la gestión del riesgo y consideraciones futuras sobre las posibilidades de control en la cadena alimentaria.*

▪ **Aluminio:**

Dado el potencial neurotóxico de este metal, es necesario seguir investigando su contenido en alimentos para poder estimar la exposición dietética en España, incluyéndose métodos que permitan identificar sus fuentes, intrínseca o añadida (aditivos, consecuencia del procesado, migraciones a partir de envases de almacenamiento, etc.)

▪ **Antimonio:**

Para reducir los riesgos asociados a su exposición a través de la dieta es necesario la realización de estudios para determinar la biodisponibilidad del Sb en los alimentos con

mayor contenido (pan, cereales y frutas).

- **Cromo (VI):**

La escasez de datos impide realizar una correcta evaluación de riesgo, por lo que se deben realizar controles de su contenido tanto en agua como en alimentos.

- **Antraquinonas (ATQ):**

Debido a su probable carcinogenicidad, se recomienda incorporar su análisis en los estudios de agentes químicos sobre alimentos desecados y/o ahumados en general, y particularmente en aquellos que provienen de extractos de plantas (por ejemplo, té, extractos herbales para infusión).

- **Aflatoxinas:**

La realidad actual parece demostrar la presencia de aflatoxinas de forma frecuente tanto en avellanas, como en pistachos y cacahuetes, por lo que es necesario el estudio prospectivo a nivel de alimentos para evaluar el riesgo.

- **Melamina:**

El aumento del uso de plásticos termoestables elaborados parcialmente con polímeros de melamina en vajillas, envases y utensilios puede incrementar el riesgo asociado a la presencia de melamina y su análogo, el ácido cianúrico. La co-exposición de ambos ha demostrado un mayor efecto nefrotóxico; por ello, se recomienda la evaluación conjunta de ambos compuestos.

- **Análogos del bisfenol A (BPA):**

Se ha demostrado que los análogos del BPA tienen un efecto disruptor similar al BPA, por lo que se recomienda su análisis en alimentos, en especial en latas de conserva, donde se ha visto que sus niveles son más elevados.

- **Esterigmatocistina (STE):**

Sobre esta micotoxina de *Aspergillus* no hay evaluaciones fiables de la exposición alimentaria humana ni se conocen niveles seguros en los alimentos. Por tanto, se considera una micotoxina emergente que necesita más investigación.