

TELEVISIÓN | 60 |

La nueva edición de 'Operación Triunfo' arranca hoy con Ángel Llàcer al frente



PERSONAL | ÚLTIMA |

Concluyen que la muerte de Lady Di es equivalente a un homicidio del conductor

### «No hay razón para la alarma social», recalcan los especialistas

¿Se corresponde con el descrito el perfil de las dos nuevas víctimas españolas de la enfermedad? Exacto. Una de las personas fallecidas es una mujer de Salamanca de 40 años que murió el pasado 28 de diciembre. Vivió en Inglaterra durante un tiempo en el que, según se cree, comió carne contaminada. La otra es un leonés de 51 años que consumía con frecuencia sesos de ternera. Murió el 7 de febrero. Los dos, según informó Sanidad, se infectaron antes de que comenzaran a aplicarse los controles que frenaron las crisis.

¿Cómo es posible que fallecieron hace ya unos meses y no se haya conocido la noticia hasta ayer? El diagnóstico de la enfermedad sólo puede hacerse mediante la práctica de una autopsia que determine su causa. El director general de Salud Pública de Castilla-León, José Javier Castrodeza, justificó ayer esta demora por la existencia de un registro nacional único sobre la enfermedad, que lo lleva el Instituto de Salud Carlos III, dependiente del Ministerio de Sanidad. La información no fue colgada hasta ayer en la página web de la institución.

#### Un año tras los síntomas

Pero, ¿por qué aparecen ahora víctimas de una dolencia controlada? La enfermedad tarda en desarrollarse hasta quince años y hay autores que hablan de veinte. Luego aparecen los síntomas. El afectado se cae al suelo, no controla los movimientos, sufre depresión, su rostro adopta expresiones de pánico. Un año después llega la muerte.

Más de 200 casos se han registrado en el mundo de la variante humana del mal de las *vacas locas*. En España, de momento, son sólo tres. ¿Podría haber más? Los expertos están convencidos de que los controles sanitarios que se practican a la cabaña bovina desde que se descubrieron las causas que desencadenan la enfermedad permitieron contener su avance. Las muertes que se están registrando ahora corresponden a personas que se contaminaron antes del año 2000, cuando se pusieron en práctica las medidas correctoras para frenar el problema. «Podría darse algún caso esporádico más, que no originaría un problema de salud pública», dijo ayer el director de Salud Pública del Ministerio de Sanidad, Manuel Añorbe.

«No hay razón para la alarma social», recalcaron numerosos especialistas. Ahora bien, también es posible que en adelante aparezcan víctimas de otras de las tres formas que tiene la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob en las personas, que no deben confundirse. La denominada *variante*, descrita en 1996 a partir de la crisis británica, se ha unido a las llamadas *esporádica*, *familiar* e *iatrogénica*, vinculada a la hormona del crecimiento. Es decir, continuará.

## «Es una expresión de lo que sucedió años atrás»

«No hay por qué tener ningún tipo de prevención o rechazo a la carne de vacuno», dice Juan José Badiola

ARANTZA PRÁDANOS  
COLPISA. MADRID

Las dos nuevas muertes por el mal de las *vacas locas* en España son «una expresión de lo que pasó años atrás», en palabras de Juan José Badiola, catedrático de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza y experto del Centro Nacional de Referencia de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles. Una herencia anterior a la adopción, en el 2001, de una compleja normativa comunitaria sobre despiece, manejo y comercialización de reses bovinas en toda la UE, así como de la gestión de tejidos de animales infectados. Hoy son impenables nuevos contagios porque los controles a lo largo de la cadena alimentaria «son ex-



Juan José Badiola.

**Badiola no oculta que en los próximos años pueda registrarse alguna otra muerte**

**«Se sabe poco, es una enfermedad muy nueva»**

haustivos, eso lo sé bien, y la gente no tiene por qué tener ningún tipo de prevención o rechazo a la carne de vacuno».

El discurso tranquilizador del experto no oculta que en los próximos años la llamada *nueva variante* de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob pueda cobrarse alguna muerte más en España. Un «goteo» escaso, a juicio de Badiola, de pacientes infectados en los años 90 que llegan al desenlace final de un mal de lenta incubación, unos ocho años de media, pero que puede llegar a las dos décadas. El ejemplo más equiparable podría ser Francia, donde se han detectado unas 900 vacas enfermas y ha muerto una decena de personas, de los poco más de 200 decesos registrados en el mundo, la mayoría en el Reino Unido (166).

#### «Absolutas garantías»

Hasta ahora España ha registrado más de 700 casos en la cabaña bovina y tres fallecidos. En julio del 2005, una joven madrileña de 26 años, antigua trabajadora de un laboratorio de sanidad animal, fue la primera víctima mortal de esta encefalopatía que se manifiesta en rigidez muscular, descoordinación motora y, en fases avanzadas, alucinaciones y demencia. Es incurable y el final se precipita rápido tras los primeros síntomas. Si es mal de las *vacas locas* u otra variante clásica de Creutzfeldt-Jakob –sin relación alguna con el ganado–, sólo puede determinarse en la autopsia.

Lo peor, admite Badiola, es el desconocimiento científico que sobre la infección y sus formas de transmisión. Se asume que la principal vía de contagio es la ingesta de carne de un animal enfermo, pero también es susceptible de pasar al hombre por contacto cutáneo y transmisión sanguínea. «Se sabe poco, es una enfermedad muy nueva», señala.

La ministra de Agricultura en funciones, Elena Espinosa, recaló las «absolutas garantías» de la carne de vacuno en el mercado español y comunitario, y los controles sanitarios y la trazabilidad que impiden la comercialización de animales infectados por el prión, una proteína mutada que se acumula en el cerebro. La consejera de Agricultura de Castilla y León, Silvia Clemente, recordó que era posible la aparición de este tipo de casos e insistió en que en la actualidad el consumo de carne de vacuno está «totalmente garantizado».



**COCINAR** bien el pescado o, si se come crudo, congelarlo antes durante 24 horas es la mejor forma de combatir el parásito. /LV

## La merluza del Cantábrico es una de las especies con más 'anisakis'

Por el contrario, la familia de los túnidos es la menos afectada por estos parásitos

#### LA VERDAD

Los *anisakis*, unos parásitos redondeados y casi transparentes de dos o tres centímetros de longitud, sienten predilección por la merluza del Cantábrico. De modo que el riesgo de contraer dolencias gástricas es mayor aquí que en otras especies de pescados, sobre todo si la merluza que se consume no ha sido congelada antes durante 24 horas y está cruda, marinada o poco hecha. Las larvas podrían pasar al organismo y provocar los síntomas, que pueden llegar a revestir gravedad, según la zona del intestino donde se instalen. Por el contrario, la especie de los túnidos es la menos afectada por estos *bichos* de nombre evocador –es lo único agradable que tienen– que gustan alojarse en las cavidades abdominales y en los músculos de los peces.

María Teresa Audicana, especialista del servicio de Alergología del Hospital Santiago de Vitoria, sostiene que «el parásito es más común de lo que se piensa, si bien en la mayoría de los casos ocasiona simplemente ligeras molestias digestivas que no suelen asociarse al consumo de pescado». En una conferencia pronunciada ayer en el marco de la XXXV Semana Médica de Bilbao, que organiza la Academia de

#### EL PARÁSITO

► **Vive** en focas, ballenas, delfines y orcas. Sus huevos salen al mar a través de las heces de estos animales y son comidas por pequeños crustáceos que, a su vez, son el alimento de moluscos y peces mayores.

► **Cómo combatirlo:** Si se come pescado crudo, congelarlo antes durante 24 horas.

**«Puede llegar a provocar reacciones alérgicas graves»**

Ciencias Médicas, la alergóloga advertía ayer que la ingestión de *anisakis* a través del pescado puede provocar «reacciones alérgicas graves entre la población más sensible», con fuerte dolor abdominal, vómitos o espasmos musculares, similares a una gastroenteritis, una apendicitis o una obstrucción intestinal. No es lo frecuente, sin embargo. «En la mayoría de los casos, los síntomas son leves y comunes a otros cuadros de alergias a alimentos, como dermatitis o rinitis».

En 1994, el Hospital Santiago de Vitoria detectaba el primer caso de *shock* anafiláctico en España, y también a nivel mundial, por causa del *anisakis*. Desde entonces, se han producido importantes avances en el diagnóstico y el tratamiento de estos casos. En diciembre del 2007 entró en vigor en España un Real Decreto que obliga a los restaurantes que sirven el pescado poco cocinado o crudo a congelarlo previamente y durante 24 horas.