

Brote de gastroenteritis por consumo de agua envasada

Diferentes empresas ubicadas en Barcelona y Tarragona que disponían de agua marca Eden en sus instalaciones para el uso de los trabajadores, se han visto afectadas por una infección masiva de gastroenteritis que ha provocado múltiples bajas. Una vez detectado el riesgo, la Agencia de Salud Pública de Catalunya (ASPCAT), de forma coordinada con la Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB), han investigado y cerrado el caso tras no identificarse más afectaciones relacionadas con la ingesta de este agua embotellada. Tras el análisis realizado en diversas muestras de agua procedente de la planta embotelladora, se ha detectado la presencia de restos fecales. Los resultados han provocado que se retiren del mercado seis lotes distribuidos los días 7,8,11,12 y 13 de abril procedentes del manantial de Ariansal, así como el cierre de la planta.

Los restos fecales detectados durante el análisis del agua han provocado la existencia de un virus causante de la gastroenteritis que han sufrido 4.136 personas: los Novovirus.

Los Norovirus son un grupo de virus relacionados. La infección por el Norovirus provoca gastroenteritis, consistente en la inflamación del estómago y los intestinos. Las personas pueden contagiarse unas a otras o por medio del agua o alimentos contaminados. También se puede adquirir el Norovirus si se toca una superficie contaminada.

En España disponemos del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Dicha regulación define los tipos de agua que deben seguir los parámetros regulados en la normativa, así como los mecanismos de análisis y control regulados en el Reglamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Entre los parámetros microbiológicos que deben analizarse según la normativa europea, no aparece el virus causante de la epidemia de gastroenteritis. Por ello, este ha sido detectado posteriormente durante el análisis de las líneas de producción de la entidad productora.

