



TOXIINFECCIÓN POR ESCHERICHIA COLI

AESAN





Toxiinfección por Escherichia coli

18/04/2022

¿Qué es la Escherichia coli?

Escherichia coli (E. coli) es una bacteria Gram negativa, anaerobia facultativa, móvil, que crece a temperaturas de 20° a 40° C y pH de 6 a 8. Forma parte de la microbiota habitual del intestino de personas y animales, que se elimina a través de las heces. Aunque la mayoría de las cepas son inofensivas, algunas pueden causar graves enfermedades de transmisión alimentaria.

Puede sobrevivir durante largos periodos en el medio ambiente, tanto en el suelo como en el agua, pudiendo proliferar en agua y alimentos de origen animal y vegetal.

Las cepas de E. coli causantes de diarrea se clasifican en 6 grupos. Entre ellos, el de mayor importancia es la E. coli enterohemorrágica, verotoxigénica o productora de toxinas Shiga (también conocidos por sus siglas en inglés como EHEC, VTEC y STEC, respectivamente). Determinados serogrupos de STEC (O157, O26, O103, O111, O145 y O104:H4) están reconocidos como los que provocan la mayor parte de los casos del síndrome urémico hemolítico (SUH) que se han producido en la UE.

¿Cómo se transmite?

La transmisión se produce sobre todo por el consumo de alimentos contaminados. Se puede transmitir también por el consumo de agua contaminada, así como por el contacto con animales y sus heces.

La transmisión fecal-oral de una persona a otra se produce cuando hay deficiencias en la higiene de las manos por parte de una persona infectada que contamina los alimentos al manipularlos.



¿Cuáles son los alimentos más frecuentemente asociados con la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga (STEC)?

Los alimentos más frecuentemente asociados a la toxiinfección por STEC son la carne de vacuno y de otros rumiantes, en particular la carne picada y productos derivados, consumidos crudos o poco hechos. Otros alimentos frecuentemente notificados por la presencia de E. coli son la leche cruda y los productos a base de leche cruda, los vegetales frescos, en particular las semillas germinadas y los zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados.

¿Es frecuente la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga en la UE y en España?

En la UE, la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga en humanos es la cuarta zoonosis más frecuente. En 2020, se notificaron en la UE 4.446 casos de enfermedad por STEC en personas. Se ha producido un descenso de casos en 2020 probablemente debido a la pandemia por COVID-19. Sin embargo, la tendencia de STEC ha permanecido estable entre los años 2016 y 2020.

En España, la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga es una enfermedad de declaración obligatoria. En el año 2020, se notificaron 74 casos de STEC en personas, mientras que en 2019 se notificaron 269 casos.



¿Con qué síntomas cursa la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga?

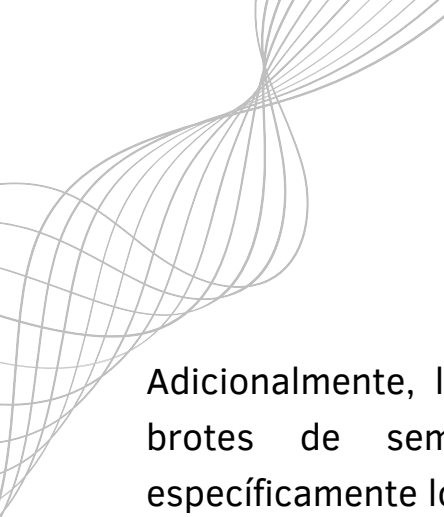
Las infecciones por E. coli productora de toxina Shiga se manifiestan inicialmente con calambres abdominales fuertes, que pueden progresar a una diarrea acuosa y sanguinolenta. La diarrea puede variar desde la expulsión de heces sin sangre, hasta la colitis hemorrágica. El periodo de incubación puede ser largo, de 2 a 10 días.

La mayoría de los pacientes se recuperan en un plazo de unos diez días, pero en un pequeño porcentaje de los casos (especialmente niños pequeños y ancianos) la toxiinfección puede conducir a una enfermedad grave, conocida como el síndrome urémico hemolítico (SUH), que puede dar lugar a fallo renal y que es potencialmente mortal. E. coli O157: H7 es el serotipo de E. coli productora de toxina Shiga más importante por su impacto en la salud pública, aunque también existen otros serotipos frecuentemente implicados en brotes y casos esporádicos.

¿Con qué síntomas cursa la toxiinfección por E. coli productora de toxinas Shiga?

Los operadores de las empresas alimentarias son los responsables de la puesta en el mercado de alimentos seguros, debiendo cumplir con elevados estándares de higiene e implementar sistemas de autocontrol, sin menoscabo de las verificaciones que las autoridades competentes llevan a cabo.

La legislación de la UE establece los límites microbiológicos aplicables al control de E. coli en muchas categorías de alimentos para garantizar adecuadas prácticas de higiene y que su presencia en los mismos no suponga un riesgo para la salud del consumidor.



Adicionalmente, los operadores de empresas alimentarias que produzcan brotes de semillas germinadas tienen la obligación de vigilar específicamente los serogrupos O157, O26, O103, O111, O145 y O104:H4.

Las autoridades competentes llevan a cabo controles oficiales para comprobar que las empresas alimentarias cumplen con todos los requisitos legales, aplican sistemas de autocontrol y trabajan de acuerdo a buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación, para garantizar la puesta en el mercado de alimentos seguros. Dichos controles oficiales se realizan sobre todos los establecimientos alimentarios con regularidad, en forma de inspecciones, auditorías y toma de muestras de alimentos para su análisis.

España cuenta con un sistema de seguridad alimentaria de calidad. En 2020, se realizaron un total de 487.064 inspecciones y auditorías oficiales a establecimientos alimentarios por parte de las autoridades competentes de las CCAA, coordinadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Además de las 487.064 inspecciones y auditorías oficiales, en 2020 se realizaron 125.795 controles de la información suministrada al consumidor y 100.764 análisis de alimentos.

¿Qué puedo hacer como consumidor?

Las medidas de prevención en relación con la toxiinfección por E. coli en el hogar, son similares a las adoptadas contra otras enfermedades bacterianas de transmisión alimentaria.



En primer lugar, es imprescindible mantener la higiene en la cocina:

- Lávate las manos con jabón y agua caliente, antes y después de manipular los alimentos, tras contactar con cualquier material sucio (pañales, residuos, animales) y especialmente después de usar el cuarto de baño.
- Las manos, las superficies y los utensilios de cocina utilizados se deben lavar a fondo después de manipular carnes, pescados, huevos, frutas y vegetales no lavados y cualquier otro alimento crudo.
- En la nevera, deben estar separados los alimentos crudos de los cocinados, y estos últimos deben almacenarse en recipientes cerrados.

Los alimentos de origen animal se deben cocinar completamente antes de su consumo. E. coli es una bacteria termosensible, de manera que el cocinado completo y homogéneo del alimento, a una temperatura mayor o igual a 70 °C durante al menos 2 minutos, destruirá a la bacteria.

Es muy importante seguir esta recomendación para cocinar alimentos que presentan un mayor riesgo, como hamburguesas u otros alimentos elaborados con carne picada, que deben cocinarse completamente.

En el caso de alimentos envasados, hay que tener en cuenta las condiciones de utilización reflejadas en el etiquetado. Si se indica que el producto se debe cocinar antes de ser consumido, no deberá emplearse para su consumo crudo. Tras el cocinado, si no se van a consumir inmediatamente, los alimentos deben conservarse en refrigeración.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición