



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

Brote de *E. coli* en Alemania 26/05/2011

Recomendaciones de Consumo 26/05/2011

“No hay ningún caso asociado a este brote en España, por lo que el consumo de esta hortaliza debe seguir siendo el habitual, con las precauciones normales de lavado o pelado de verduras durante su preparación.”

Fuente: AESAN

Información facilitada por la Red de Alertas RASFF y la AESAN

La [Red de Alertas RASFF](#) ha informado a la AESAN que **dos empresas españolas** productoras de pepinos pueden estar implicadas en el brote. El comunicado menciona también a una empresa holandesa.

Se ha relacionado la bacteria aislada en las muestras tomadas en los pepinos y la encontrada en los pacientes afectados.

La [AESAN](#) por su parte informa de que ya se han adoptado las medidas oportunas para la no comercialización del producto coincidente con los lotes implicados.

Por otro lado afirma que **no puede descartarse ninguna hipótesis, ni siquiera que la contaminación se haya producido en el proceso de elaboración o de manipulación en destino**, por lo que sería ajena a las empresas productoras.

Notificación del BfR sobre el Brote en Alemania

Las autoridades alemanas han realizado una investigación en la zona afectada encontrando que las personas a estudio que habían sido infectadas por la bacteria, consumían más tomates, pepinos y ensaladas (todo ello crudo) que las personas que no habían enfermado. Esto **podría apuntar a este tipo de alimentos como el origen de este brote puntual, pero no descarta la implicación de otros alimentos.**

Al parecer, se ha informado de brotes en toda Alemania, pero el mayor número de los mismos se localiza en el norte del país.

Las autoridades alemanas recomiendan extremar las medidas de higiene a la hora de consumir frutas y verduras, incluso ha desaconsejado el consumo de tomates, pepino y ensaladas (alimentos crudos), especialmente en la zona norte del país.

¿Quieres saber algo más sobre esta bacteria?

2

Escherichia coli es el nombre de unas bacterias que suele estar presentes en el intestino del ser humano y de los animales. La mayor parte de las *E. coli* son inofensivas, pero algunos tipos (Denominadas Verotoxigénicas - **VTEC-**, productoras de toxinas Shiga o enterohemorrágicas) pueden provocar diarrea grave, a menudo sanguinolenta, acompañada de cólicos abdominales, sin fiebre o con fiebre moderada.

Los síntomas suelen **aparecer dos o tres días después** del consumo del alimento contaminado, aunque este intervalo puede variar entre un día y una semana.

Normalmente, los adultos sanos se recuperan de la enfermedad producida por este tipo de *E. coli* en el plazo de una semana. Sin embargo, en algunos grupos de personas, como niños y personas mayores (un **8% de los pacientes totales**), la enfermedad puede evolucionar hacia el síndrome hemolítico-urémico (SHU), una afección que puede causar graves lesiones renales que pueden llegar a un fatal desenlace (La tasa de mortalidad del en Europa del SHU es del **3-5%**).

En Europa durante el año 2008 se notificaron **0,66 casos por cada 100.000 habitantes**, una cifra que ha permanecido prácticamente invariable durante 5 años.

Se considera que los rumiantes, y en particular el ganado bovino, son el principal reservorio de estas bacterias. Es decir, donde se acumulan las *E. coli* que potencialmente contaminan los alimentos que consumimos. No se descarta la posible contaminación de otros productos como las hortalizas y por extensión, todos los que pueden ser incorrectamente manipulados y por lo tanto, objeto de contaminación cruzada. Para evitar este extremo podemos seguir estos sencillos consejos en la cocina. –[Higiene en la Cocina](#)–

Existen distintas fuentes y vías de transmisión, la fuente más frecuente de infecciones transmitidas por alimentos es la carne de vacuno y los productos cárnicos de vacuno (hamburguesas, carne picada,...) que hayan sido poco cocinados.

Los controles en las explotaciones agroganaderas son importantes para prevenir la introducción VTEC en la cadena alimentaria. Las Buenas Prácticas Higiénicas en el procesamiento de la carne y la manipulación de alimentos son esenciales.

En años anteriores parece observarse un mayor número de casos notificados en niños entre los 0 y los 4 años (4,72 casos por cada 100.000 habitantes frente a los 0,66 casos de media). Los casos parecen también seguir un patrón de estacionalidad, siendo los meses de verano en los que se realizan más notificaciones.

Por otro lado se está observando un incremento de la Resistencia de estas VTEC a la acción de ciertos antibióticos y la combinación de los mismos, utilizados para combatir la afección.

Bibliografía de referencia

Toda la bibliografía disponible en el siguiente enlace <http://bit.ly/EcoliAlemania>



Notificación de la AESAN -26/06/2011-
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/notas_prensa/pepinos.shtml

Notificación del BfR -25/06/2011-

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/14/preliminary_results_of_the_ehec_hus_study-70594.html

Patógenos más importantes –WEB del Consumidor de ELIKA-

http://www.elika.net/consumidor/es/preguntas_patogenos.asp

Annual epidemiological report on communicable diseases in Europe – 2010

http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1011_SUR_Annual_Epidemiological_Report_on_Communicable_Diseases_in_Europe.pdf

Escherichia coli and *Staphylococcus aureus*: bad news and good news from the European Antimicrobial Resistance Surveillance Network (EARS-Net, formerly EARSS), 2002 to 2009

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19819>

Datos Epidemiológicos del ECDC 2006-2010

http://ecdc.europa.eu/en/healthtopics/VTEC_Verocytotoxinogenic_Escherichia_coli_infection/epidemiological_data/Pages/annual_epidemiological_report.aspx

Factsheet for the general public –ECDC-

http://ecdc.europa.eu/en/healthtopics/VTEC_Verocytotoxinogenic_Escherichia_coli_infection/basic_facts/Pages/factsheet_general_public.aspx

Large outbreak of haemolytic uraemic syndrome caused by *E. coli* in Germany – important advice for travellers

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2011PressReleases/110526GermanEcoli/>