



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

E. coli brotea Alemanian 2011/05/26

Kontsumitzeko gomendioak 2011/05/26

“Espainian ez da antzeman brote horrekin zerikusia duen kasurik. Beraz, barazki hori beti bezala kontsumitzen jarraitu behar dugu. Nolanahi ere, ez ditugu ahaztu behar barazki hori prestatzean garbitzeko eta zuritzeko ematen diren ohiko gomendioak”.

Iturria: AESAN

AESAN eta RASFFaren jakinarazpenak

Alerten Sareak, RASFFek, AESANi jakinarazi dio **Espainian** pepinoa ekoizten duten **bi enpresa** egon daitezkeela inplikaturako brote horretan. Jakinarazpenak, halaber, Holandako enpresa bat ere aipatzen du.

Lotu egin dituzte pepinoen laginetan isolatu duten bakterioak eta kaltetutako gaixoen artean aurkitutako bakterioak.

AESANek, bere aldetik, jakinarazi du dagoeneko neurri egokiak hartu dituztela, inplikaturako loteekin bat datozen produktuak ez merkaturatzeko.

Bestalde, baieztatu egin du **ezin dela hipotesi bakar bat ere baztertu, ez eta kutsadura helmugan gertatu ahal izan dela produktua ekoizteko edo maneiatzeko prozesuan**; beraz, kutsadurak ez luke zerikusirik enpresa ekoizleekin.

BfRen jakinarazpena: Brotea Alemanian

Alemaniano agintariek ikerketa bat egin dute kaltetutako eremuan, eta antzeman dute bakteriak kutsatutako pertsonen tomate, pepino eta entsalada (guztia gordinik) gehiago kontsumitzen zutela gaixotu gabekoek baino. **Beraz, horrek esan nahi du elikagai mota hori izan daitekeela brotearen jatorria; hala ere, ezin dira baztertu beste elikagai mota batzuk.**

Dirudenez, Alemania osoan eman da brotearen berri; baina, brote gehienak iparraldean gertatu dira.

Alemaniano agintariek gomendatu dute higiene-neurriak areagotzea fruta eta barazkiak kontsumitzean. Gainera, gomendatu dute ez kontsumitzea tomaterik, pepinorik eta entsaladarik (elikagai gordinak), batik bat, herrialdearen iparraldean.

Gehiago jakin nahi al duzu bakterio horren inguruan?

2

Escherichia coli gizakien eta animalien hesteetan egoten den bakterio da. *E. coli* gehienak ez dira kaltegarriak izaten; baina, mota batzuek (verotoxigenikoak izenekoak- **VTEC-**, Shiga toxinen sortzaileak edo enterohemorragikoak) honako sintoma hauek eragin ditzakete: beherako larria (maiz odoltsua), sabeleko kolikoak, sukar arina edo sukarrak eza.

Kutsatutako elikagaiak **kontsumitu eta bizpahiru egunera** ager daitezke sintomak, baina tarte hori egun batekoa edo astebetekoa ere izan daiteke.

Normalean, osasuntsu dauden helduak astebetean sendotzen dira. Nolanahi ere, hainbat taldetan, besteak beste ume eta adinekoen artean (**gaixo guztien % 8**) gaixotasunak sindrome hemolitiko-uremikoak (SUH) eragin dezake. Gaitz horrek giltzurrunetan lesio larriak sorraz ditzake, eta hilgarriak gerta daitezke. Europar SHUK eragindako heriotza-tasa **% 3-5**ekoa da.

Europar, 2008. urtean, **0,66 kasu jakinarazi ziren 100.000 biztanleko**. Kopuru hori ia ez da aldatu ere egin 5 urtean.

Uste da hausnarkariak, bereziki ardi-azienda, bakterio horien gordailu nagusiak direla. Hau da, animalia horietan metatzen dira E. Coliak eta kontsumitzen ditugun elikagaiak kutsa ditzakete. Ez da baztertzeko, ordea, beste elikagai batzuen kutsadura, besteak beste: barazkiak eta gaizki manea daitezkeen, eta, ondorioz, kutsadura gurutzatua jasan dezaketen elikagaiak. Horrelakorik saihesteko, aholku erraz hauek har ditzakegu aintzat sukaldean- [Higienea sukaldean](#)-.

Hainbat kutsadura-bide daude. Elikagaiek kutsa ditzaketen gaixotasunen kutsadura-bide ohikoena gutxi kuzinatutako behi-haragia eta behikiak (hanburgesak, haragi xehatua...) izaten dira.

Garrantzitsua da kontrolak egitea nekazaritza eta abeltzaintzako ustategietan, VTECak elikakatean sar ez daitezkeen. Horrez gain, ezinbestekoa da Higiene Praktika Egokiak jarraitzea haragia prozesatzean eta elikagaiak maneiatzean.

Aurreko urteetan, badirudi kasu gehiago antzeman zirela 0 eta 4 urte bitarteko umeen artean (4,72 kasu 100.000 biztanleko, batez bestekoa 0,66koa izanik). Gainera, dirudenez, kasu horiek urtaroen ereduari jarraitzen diote; izan ere, udako hilabeteetan egiten dira jakinarazpen gehienak.

Bestalde, antzeman da VTEC horiek erresistentzia garatzen ari direla gaixotasunaren aurka erabiltzen diren zenbait antibiotikoren eta horien nahasketaren aurrean.

Erreferentziako bibliografia

Lotura honetan dago bibliografia guztia eskura:
<http://bit.ly/EcoliAlemania>



AESANen jakinarazpena -2011/06/26-
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/notas_prensa/pepinos.shtml

BfRren jakinarazpena -2011/06/25-
http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/14/preliminary_results_of_the_ehec_hus_study-70594.html

Patogeno nagusiak – ELIKAREN WEB orria, “Kontsumitzaileentzat” atala -
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>

ECDCren datu epidemiologikoak 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/>