



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

Brote de *E. coli* en Alemania 08/06/2011

Declaración sobre los productos españoles

“...ratifican la total seguridad y calidad de los productos hortofrutícolas españoles así como de los sistemas de producción y de control de calidad y trazabilidad implantados en España...”

Fuente: MARM y Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad 07/06/2011

Nuevos posibles alimentos relacionados con el brote

Fuente: FSAI, BfR 06-08/06/2011

La Agencia Irlandesa de Seguridad Alimentaria ha informado sobre la **posible** procedencia de nuevos alimentos implicados en el brote de la enfermedad.

Declara que ha sido informada sobre un productor local de brotes orgánicos alemán (brotes de lenteja, alfalfa, fenogreco y de alubias *azuki*), como posible origen de la bacteria responsable del brote. Los productos contaminados no habrían salido de Alemania dada la escasa producción del productor. El BfR alemán, ha afirmado que dichos brotes **pueden ser una nueva fuente de contaminación**, pero no dispone de los datos que corroboren el hallazgo de la bacteria *E. coli* O104:H4 en dichos productos ([Notificación del BfR día 06/06/2011](#)).

A día 8 de Junio, los análisis de las 40 muestras provenientes del productor de brotes, **están sin completar** según las autoridades de Baja Sajonia. **De las 40 muestras 32 han resultado negativas y las 8 últimas muestras están a la espera de resultados.** Aún y todo las autoridades de Baja Sajonia afirman que después de interrogar a varios afectados, se ha observado una mayor evidencia de la relación entre el consumo de brotes y la enfermedad ([Notificación del Ministerio de Alimentación, Agricultura, Protección del Consumidor y Desarrollo Regional de Baja Sajonia 08/06](#)).

Esta afirmación contraviene los datos del Instituto Robert Koch -2º párrafo del siguiente punto- ([Notificación del Instituto Robert Koch 08/06](#)).

Situación del brote en Alemania 08/06/11

Según informa el Instituto Robert Koch puede apreciarse un ligero descenso en la notificación de casos de infección por *E. coli* en el país. **Esta pauta, parece marcar una tendencia a la baja en el número de casos de la enfermedad en Alemania.** Este descenso puede ser debido a las restricciones de consumo impuestas por las autoridades alemanas.

El Instituto también afirma que después de interrogar a los pacientes, **sólo unos pocos afectados habían ingerido brotes en sus ensaladas.**

El BfR, por su parte, mantiene en vigor su recomendación de no consumir tomates, lechuga o pepino que no hayan sido cocinados (cocción, fritura o otros procesos que impliquen un proceso térmico) y que hayan sido adquiridos en el norte de Alemania. Para los demás vegetales, recomienda su lavado y pelado (cuando proceda) y que se extremen, en general, las medidas higiénico-sanitarias en la cocina. La recomendación se ha hecho extensiva a los brotes frescos utilizados en ensaladas.

2

Número de afectados por el Brote de <i>E. coli</i> a 8 de junio (10:00)		
Estados miembro con casos notificados	Nº de afectados por SHU (nº de víctimas)	Nº de afectados por VTEC que no han padecido SHU (nº de víctimas)
Alemania	689 (18)	1959 (6)
Suecia	15 (1)	31 (0)
Dinamarca	7 (0)	12 (0)
Holanda	4 (0)	2 (0)
Reino Unido	3 (0)	8 (0)
Polonia	2 (0)	0 (0)
España	1 (0)	1 (0)
Austria	0 (0)	2 (0)
Francia	0 (0)	2 (0)
República Checa	0 (0)	1 (0)
Finlandia	0 (0)	1 (0)
Noruega	0 (0)	1 (0)
Luxemburgo	0 (0)	1 (0)
Total	722 (19)	2021 (6)

*SHU: Síndrome Hemolítico-Urémico

Fuente: ECDC

Los últimos datos oficiales pueden ser consultados [aquí](#)

¿Quieres saber algo más sobre esta bacteria?

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 **ACTUALIZADA** disponible en el siguiente enlace <http://bit.ly/EcoliAlemania>

[INFORME ANTERIOR 07/06/2011](#)

El Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y el Ministerio de Sanidad ratifican la seguridad y calidad de los productos hortofrutícolas españoles
<http://www.marm.es/es/prensa/ultimas-noticias/notas-de-prensa-din.aspx?tcm=tcm:7-161649-16>

Sprouts and germ buds as possible cause for the EHEC infections: BfR supports Lower Saxony at the clarification
http://www.bfr.bund.de/cm/349/sprouts_and_germ_buds_as_possible_cause_for_the_ehec_infections_bfr_supports_lower_saxony_at_the_clarification.pdf

El Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad planteará a la Unión Europea cambios en el sistema de alertas alimentarias
<http://www.msc.es/gabinetePrensa/notaPrensa/desarrolloNotaPrensa.jsp?id=2123>

E. coli O157 control of cross-contamination. FSA.
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/ecoliguide0211.pdf>

Guía para la prevención y el control de la infección por *Escherichia coli* O157:H7 y otras *E. coli* verotoxígenas (en catalán)
<http://bit.ly/k0koAo?r=bb>

John Dalli Commissioner for Health and Consumer Policy Statement by Commissioner Dalli on the E. coli outbreak Press Conference Brussels, 1 June 2011
<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=SPEECH/11/404&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

Recopilación de notificaciones de la Comisión Europea en torno al brote de *E. coli*
<http://bit.ly/kOPojQ?r=bb>

EUROPA -Press Releases- *E. coli* outbreak in Germany on decline as test results on suspect cucumbers come out
<http://bit.ly/mzOuA6?r=bb>

Notificación del BfR -26/06/2011-
http://www.bfr.bund.de/cm/349/ehc_consumers_to_continue_to_refrain_from_eating_tomatoes_cucumbers_and_green_salads_raw.pdf

Outbreak of Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) in Germany
http://www.ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/1105_TER_Risk_assessment_EColi.pdf

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/>