



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

E. coli brotea Alemanian 2011/06/09

Espainiako produktuen inguruko jakinarazpena

“...berretsi egin dute Espainiako barazki eta fruten segurtasun maila erabatekoa dela, bai eta Espainian ezarritako ekoizpen eta kalitatea eta trazabilitatea kontrolatzeko sistemen segurtasuna ere”

Iturria: MARM eta Osasun, Gizarte Politika eta Berdintasun Ministerioa. 2011/06/07

Oharra: Hurrengo abisura arte, ez da igorriko Alemaniako brotearen egoerari buruzko buletin gehiago. Gure web orrian aurkituko duzue informazio gehiago.

Brotearen egoera Alemanian 11/06/09

1

Arriskuak Balioztatzeko Alemaniako Institutu Federalak (BfR) jakinarazi du emandako gomendioei jarraitzea eta higiene neurriak zorrotz betetzea direla neurri eraginkorrenak bakterioak ez kutsatzeko. Ildo horretan, eutsi egingo die indarrean dauden gomendioei, harik eta horiek baztertze zientzia-ebidentzia berririk eman arte.

BfRaren gomendio: *prestatu gabeko (egosi, frijitu edo tenperatu altuko prozesurik gabeko) eta Alemaniako iparraldean erosi diren tomateak, letxuga edo pepinoak ez kontsumitzea. Gainerako barazkiei dagokienez, gomendatzen du, batetik, egoki garbitu eta, beharrezkoa denean, zuritzea, eta, bestetik, higiene eta osasun neurriak areagotzea sukaldean.*

Ekainaren 9an osatu egin dute *E. coli*ren kutsaduraren jatorria izan daitezkeen ernamuin organikoen ekoizlearen 40 laginen analisia. Lagin guzti-guztiek eman dute negatiboa ([Behe Saxoniako Elikadura](#),

[Nekazaritza, Kontsumitzailearen Babesa eta Eskualde mailako Garapen Ministerioaren jakinarazpena, 06/09\)](#)

RKI Institutuak, halaber, baieztatu du, gaixoei galdetu ondoren, **%28ik baino ez zituztela kontsumitu ernamuinak entsaladan.** Ildo horren arabera, Alemaniako kasuen joera beheranzkoa da. Beherakada hori Alemaniako agintariek kontsumo arloan ezarritako murrizketen ondorio izan liteke.

<i>E. coli</i> broteak kutsatutakoen kopurua, ekainaren 9a (11:00)		
Kasuak jakinarazi dituzten estatu kideak	SHUk kutsatuakoen kopurua (hildakoen kopurua)	SHU izan ez duten, baina VTECk kutsatu dituen gaixoen kopurua (hildakoen kopurua)
Alemania	722 (18)	2086 (8)
Suedia	16 (1)	30 (0)
Danimarka	8 (0)	12 (0)
Holanda	4 (0)	2 (0)
Erresuma Batua	3 (0)	2(0)
Polonia	2 (0)	0 (0)
Espainia	1 (0)	1 (0)
Austria	1 (0)	3 (0)
Frantzia	0 (0)	2 (0)
Txekiar Errepublika	0 (0)	1 (0)
Finlandia	0 (0)	1 (0)
Norvegia	0 (0)	1 (0)
Luxenburgo	0 (0)	1 (0)
Guztira	757 (19)	2142 (8)

Iturria: ECDC

Gehiago jakin nahi al duzu baktería horren inguruan?

Escherichia coli gizakien eta animalien hesteetan egoten den baktería da. *E. coli* gehienak ez dira kaltegarriak izaten; baina, mota batzuek (verotoxigenikoak izenekoak- **VTEC**-, Shiga toxinaren sortzaileak edo enterohemorragikoak) honako sintoma hauek eragin ditzakete: beherako larria (maiz odoltsua), sabeleko kolikoak, sukar arina edo sukarrik 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-uremikoa (SHU) eragin dezake. Gaitz horrek giltzurrunetan lesio larriak sorraz ditzake, eta hilgarriak gerta daitezke. European SHUK eragindako heriotza-tasa **% 3-5**ekoa da.

European, 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 baztertzen, ordea, beste elikagai batzuen kutsadura, besteak beste: barazkiak eta gaizki maneia daitezkeen, eta, ondorioz, kutsadura gurutzatua jasan dezaketen elikagaiak. Horrelakorik saihesteko, aholku erraz hauek har ditzakegu aintzat sukaldean- [Higienea sukaldean](#)-.

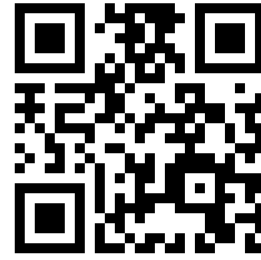
Hainbat kutsadura-bide daude. Elikagaiak kutsa ditzaketen gaixotasunen kutsadura-bide ohikoena gutxi kuzinatutako behi-haragia eta behikiak (hanburgesak, haragi xehatua...) izaten dira.

Garrantzitsua da kontrolak egitea nekazaritza eta abeltzaintzako ustategietan, VTECak elikakatean sar ez daitezen. 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 EGUNERATUTAKO bibliografia eskura: <http://bit.ly/EcoliAlemania>

[AURREKO TXOSTENA 2011/06/06](#)

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 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>

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

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/>