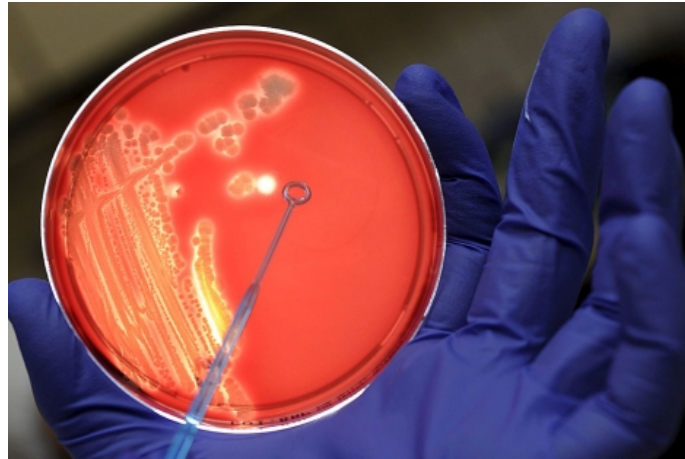


¿Quién es 'E. coli'?



Una colonia de bacterias en cultivo en Alemania. | Efe | Marius Becker

Patricia Matey | Madrid

Era marzo de 1997 y en la localidad de Corralejo de la Isla de Fuerteventura se producía un brote de infección por la bacteria 'Escherichia coli', uno de los más graves que se han registrado en España. En aquella ocasión, 'E. coli' infectó a 14 turistas que estaban alojados en tres hoteles y, también como ha sucedido ahora en Alemania, causó víctimas mortales. Un niño de los tres infectados no logró sobrevivir.

¿Qué es 'E. coli'?

Es una bacteria común que vive en los intestinos de animales y humanos. Existen muchas cepas de 'E. coli', inofensivas en su mayoría, aunque existe una variedad, 'E. coli' O157: H7 que produce una potente toxina (Shiga) y puede ocasionar enfermedades graves como el Síndrome Urémico Hemolítico, que puede acabar en fallo renal.

La 'E. coli' O157:H7 fue reconocida inicialmente como causa de enfermedad en 1982 durante un brote de diarrea aguda con sangre en EEUU. Se determinó que el origen estaba en hamburguesas contaminadas. La combinación de letras y números en el nombre de la bacteria se refiere a los marcadores específicos que se encuentran en su superficie y la distingue de otros tipos de 'E. coli'.

¿Cómo se propaga?

Los brotes se producen a menudo cuando la bacteria llega a los alimentos destinados a consumo humano. La carne de ganado vacuno suele ser la principal fuente de infección, sobre todo la picada y la que no se cocina lo suficiente. El microorganismo también puede encontrarse en las ubres de las vacas y llegar a la leche que no esté pasteurizada.

Los vegetales crudos que hayan sido cultivados o lavados con agua contaminada o hayan entrado en contacto con heces de animales infectados (o bien con fertilizantes naturales) pueden también ser portadores de la bacteria. Puede hallarse además en el agua potable, lagos o piscinas con aguas residuales. "Se propaga también **si las personas no se lavan bien las manos tras ir al baño**", reconoce el Centro de Control de Enfermedades de Atlanta (CDC) de EEUU.

¿Qué síntomas ocasiona?

Comienzan aproximadamente a los siete días de producirse la infección. La primera señal son cólicos abdominales fuertes que comienzan súbitamente. Después de unas pocas horas se produce la diarrea con sangre que dura entre dos y cinco días. Puede producir fiebre leve (no siempre), náuseas y vómitos.

¿Qué complicaciones puede tener la infección por 'E. coli'?

Según Avelino Gutiérrez Altes, jefe del Servicio de Microbiología del Hospital La Paz de Madrid, "en la mayoría de las ocasiones únicamente se produce un cuadro de enterocolitis (diarrea sanguinolenta) sin secuelas si se trata correctamente. Si se desarrolla un síndrome hemolítico urémico (situación de más gravedad) podría haber un deterioro renal crónico e incluso el fallecimiento, especialmente en pacientes con situaciones basales ya debilitadas (personas mayores inmunodeprimidos y niños).

¿Cómo protegerse de la bacteria?

Cocine bien la carne picada "a temperaturas superiores a los 70° C y, el caso de las verduras, realice un lavado correcto de las mismas si se van a consumir sin cocinar [sumergiéndolas en lejía o en un producto específico para hortalizas]", insiste Avelino Gutiérrez.

Es importante mantener la carne cruda separada de otros alimentos. Se debe lavar con agua caliente y jabón las superficies que usa en la cocina y nunca servir la carne cocinada en el plato donde estaba antes de pasar por el fuego.

¿'E. coli' es la infección alimentaria más frecuente y más grave?

"No es la más frecuente, ni tampoco la más grave. La gravedad depende de la aparición del Síndrome Hemolítico Urémico, y éste se puede desarrollar con otras bacterias", aclara el microbiólogo de La Paz.

¿A qué puede deberse la gravedad del brote de Alemania?

Ana Isabel Vitas, profesora de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Navarra reconoce que "los datos que están llegando de Alemania hablan de una cepa, la O104: H4 que es muy parecida a la O157: H7 y que causa asimismo enterocolitis".

Para Jordi Vila, jefe del Servicio de Microbiología del Hospital Clínic de Barcelona, uno de los motivos reside en "la cantidad de personas que consuman el alimento contaminado, dado que se elevan las probabilidades de que se den infecciones más graves en personas vulnerables, como los niños. También depende de la dosis infectada consumida, un alimento con 50 o 100 bacterias de 'E. coli' ya causa la infección".

¿Cómo se trata la infección?

"La terapia va dirigida fundamentalmente a tratar los síntomas (diarrea, deshidratación, alteraciones electrolíticas, fallo orgánico, etc.). El tratamiento antibiótico no sería de elección porque el daño lo produce una toxina, no la bacteria en sí". De la misma opinión se muestra el microbiólogo Vila: "Hay mucha controversia sobre el uso de antibióticos. Hay estudios que demuestran que disminuye la bacteria pero queda más toxina libre, por lo que no es recomendable".

¿La infección por 'E. coli' es frecuente en España?

La profesora Vitas manifiesta que no es "tan común como en EEUU, donde se consume mucha carne y sobre todo hamburguesas. Aunque también puede producirse por otros alimentos, como vegetales mal lavados y leche sin pasteurizar. Lo cierto es que en nuestro país no es muy habitual".

[MAS INFORMACION](#)