

VIGILANCIA SANITARIA DE *Escherichia coli* ENTEROHEMORRAGICA EN ALIMENTOS Y PRODUCTOS CÁRNEOS EN LA REGION METROPOLITANA

Dra. Marisol Burgos (M.V.)
Dra. María Cristina Martínez (M.V.)

8

Escherichia coli enterohemorrágica (ECEH) es una bacteria que provoca una de las enfermedades emergentes más importantes asociadas al consumo de carnes contaminadas, constituyendo un problema de Salud Pública a nivel mundial.

Esta asociación fue descrita por primera vez en el año 1982, en Estados Unidos de América, en donde provocó un cuadro de intoxicación alimentaria que involucró a personas que habían consumido hamburguesas en diferentes locales de una cadena de comida rápida. A partir de entonces, se han descrito brotes de intoxicaciones alimentarias por consumo de alimentos contaminados con ECEH en Estados Unidos, Italia, Alemania, Australia, Japón Suecia, Gran Bretaña y Chile.

Las manifestaciones clínicas de las infecciones por ECEH pueden incluir episodios de diarrea, colitis hemorrágica y síndrome hemolítico urémico (SHU), púrpura trombocitopénico y muerte.

Con los cambios en el estilo de vida, hábitos alimenticios y producción de alimentos a nivel industrial, un gran número de personas come fuera del hogar. Es misión de los Servicios de Salud velar por la calidad sanitaria de esos alimentos con el propósito de disminuir la morbi-mortalidad por consumo de alimentos contaminados. Es así que, en la Región Metropolitana, se ha enfatizado la vigilancia epidemiológica de los brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

(ETA) y la vigilancia de la calidad microbiológica de los alimentos que se consumen.

CUADRO CLINICO SHU

El SHU, esta asociado etiológicamente a infecciones virales, como Coxsackie y rotavirus e infecciones bacterianas como *E. coli* enterohemorrágica.

El cuadro clínico se caracteriza inicialmente por diarrea, generalmente sanguinolenta, presentándose después de los 5 a 6 días anemia hemolítica microangiopática, insuficiencia renal y trombocitopenia. Durante su evolución, los pacientes pueden presentar una importante sobrecarga de líquido, generando una insuficiencia cardíaca congestiva, edema pulmonar agudo, hipertensión arterial, alteraciones de la coagulación, alteraciones electrolíticas o compromiso neurológico. Además se piensa que el SHU tiene una estrecha relación con el púrpura trombocitopénico trombótico, enfermedad que también se ha encontrado en niños. Este síndrome es una de las presentaciones más graves de la enfermedad, se presenta en aproximadamente un 10% de los pacientes con colitis hemorrágica (principalmente niños y ancianos) y tiene una tasa de mortalidad entre un 5% y un 10%.

En Chile, se han reportado tasas de incidencia de SHU de 3,2 x 100.000 en niños menores de 5 años y de 4,2 x 100.000 en niños menores de 4 años, asociados a ECEH.

MODO DE TRANSMISION

Por ingestión de alimentos contaminados: carne de vacuno mal cocida (en especial carne molida), leche cruda, jugos de fruta no pasteurizados y agua no clorada. Otros mecanismos importantes son la transmisión directa de una persona a otra (en la familia y lugares cerrados, como jardines infantiles, piscinas, internados, etc.) contaminación cruzada.

Se ha descrito al vacuno como el principal reservorio de *E. coli* enterohemorrágica. La capacidad patogénica de este microorganismo reside en varios factores de virulencia. Una de ellas es la producción de dos potentes citotoxinas conocidas como STX1 y STX2. Estas toxinas se asociaron en un principio con el clásico serotipo O157:H7 que causó los primeros brotes descritos especialmente en Estados Unidos y Japón. Actualmente se describen ECEH-NO O157, que corresponden a más de 100 serotipos capaces de producir una o ambas citotoxinas y con el mismo poder patógeno.

Por otra parte, mediante estudios a nivel mundial, se ha determinado que esta bacteria se encuentra en forma habitual en el intestino de vacunos, porcinos, ovinos además de ciervos y otras especies.

En el caso de las aves, estudios recientes realizados en Europa, han detectado la presencia de este patógeno en heces de pavos, pollos broiler y

