



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

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

### Declaración sobre los productos españoles

***“...todos los productos españoles quedan libres de sospecha y se confirma su calidad y el escrupuloso cumplimiento por parte de los productores españoles de todos los requisitos de seguridad alimentaria establecidos...”***

**Fuente:** Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad 02/06/2011

### Nuevos posibles alimentos relacionados con el brote

**Fuente:** FSAI 06/06/2011

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.

### Situación del brote en Alemania 06/06/11

Según informa el Instituto Robert Koch puede apreciarse un ligero descenso en la notificación de casos de infección por *E. coli* en el país.

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.

El número de casos en toda Europa se puede consultar en la siguiente [link](#).

## ¿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](#)–

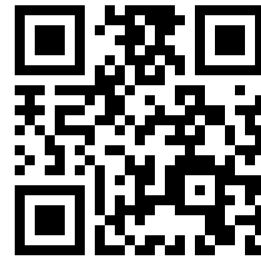
Existen distintas fuentes y vías de transmisión, la fuente más frecuente de infecciones transmitidas por alimentos es la carne de vacuno y los productos cárnicos de vacuno (hamburguesas, carne picada,...) que hayan sido poco cocinados.

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 niñ@s 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 01/06/2011](#)

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](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](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](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](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](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](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](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](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/>