

# Escherichia coli verotoxigen

## Què és?

*Escherichia coli* verotoxigen (ECVT) o enterohemorràgic és un grup d'*E. coli* que es caracteritza per la seva capacitat de produir unes toxines anomenades *verocitotoxines*.

Encara que un gran nombre de serotips d'*E. coli* són productors de toxina, els casos i els brots s'associen habitualment a un nombre reduït d'aquests serotips. A Catalunya, el que s'associa més freqüentment amb la malaltia és l'O157:H7.

Sembla que el tracte intestinal dels rumugants sans, principalment bovins i ovins, és el reservori més important d'ECVT. També altres animals poden actuar com a reservori.

La carn de boví crua o poc cuita, especialment la carn picada, està freqüentment considerada una font d'infecció. Altres aliments que se'n consideren són la fruita i els vegetals regats amb aigües contaminades i també l'aigua.

## *Escherichia coli* verotoxigen en humans

L'home adquireix la infecció pel consum d'aigua o aliments contaminats, encara que també és possible la transmissió directament de persona a persona o d'animals infectats a humans.

Totes les persones són susceptibles de patir una colitis hemorràgica. La simptomatologia s'inicia amb forts dolors abdominals, seguits

de diarrea aquosa que esdevé sanguinolenta. S'han descrit casos sense sang. La febre és inexistent o baixa, i apareix aproximadament en un 50% de les persones afectades.

En un 10-15% dels afectats es produeixen complicacions greus, com la síndrome hemolíticourèmica (SHU) o la púrpura trombocitopènica trombòtica (PTT). El risc d'aquestes complicacions és més gran en menors de 5 anys i en adults de més de 65 anys.

## Consells preventius per a dones embarassades

Com a mesures de prevenció es recomana abstenir-se de menjar aliments que continguin carn crua o poc feta i seguir les quatre normes d'higiene per garantir la seguretat dels aliments que es preparen en les cuines domèstiques:

1. Netejar mans, estris i superfícies sovint, sobretot després de tocar la carn crua.
2. Separar sempre els aliments crus dels cuinats, tant en la cuina com a la nevera.
3. Coure suficientment la carn, especialment la de pollastre.
4. Refredar tan bon punt sigui possible els aliments, fins i tot els preparats.

## Més informació

ACSA. Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007. Juliol de 2010.

ACSA. *Escherichia coli* verotoxígen (ECVT). Acsabrief, febrer de 2011.