

# *Escherichia coli* verotoxígena

## ¿Qué es?

*Escherichia coli* verotoxígena (ECVT) o enterohemorrágica es un grupo de *E. coli* que se caracteriza por su capacidad de producir unas toxinas denominadas verocitotoxinas.

Aunque un gran número de serotipos de *E. coli* son productores de toxina, los casos y los brotes se asocian habitualmente a un número reducido de estos serotipos. En Cataluña, el que se asocia más frecuentemente con la enfermedad es el O157:H7.

Parece que el tracto intestinal de los rumiantes sanos, principalmente bovinos y ovinos, es el reservorio más importante de ECVT. También otros animales pueden actuar como reservorio.

La carne de vacuno cruda o poco cocida, especialmente la carne picada, está contemplada frecuentemente como una fuente de infección. Otros alimentos que se consideran son la fruta y los vegetales regados con aguas contaminadas y también el agua.

## *Escherichia coli* verotoxígena en humanos

El ser humano adquiere la infección por el consumo de agua o alimentos contaminados, aunque también es posible su transmisión directa de persona a persona o de animales infectados a humanos.

Todas las personas son susceptibles de sufrir una colitis hemorrágica. La sintomatología se inicia con fuertes dolores abdominales, seguidos de diarrea acuosa que se convierte sanguinolenta. Se han descrito casos sin sangre. La fiebre es inexistente o baja, y aparece aproximadamente en un 50% de las personas afectadas.

En un 10-15% de los afectados se producen complicaciones graves, como el síndrome hemolítico-urémico (SHU) o púrpura trombocitopénica trombótica (PTT). El riesgo de estas complicaciones es mayor en menores de 5 años y en adultos de más de 65 años.

## Consejos preventivos para mujeres embarazadas

Como medidas de prevención se recomienda abstenerse de comer alimentos que contengan carne cruda o poco hecha y seguir las cuatro normas de higiene para garantizar la seguridad de los alimentos que se preparan en las cocinas domésticas:

1. Limpiar manos, utensilios y superficies a menudo, sobre todo después de tocar la carne cruda.
2. Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados, tanto en la cocina como en la nevera.
3. Cocinar suficientemente la carne, especialmente la de pollo.
4. Enfriar en cuanto sea posible los alimentos, incluso los preparados.

## Más información

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

ACSA. *Escherichia coli* verotoxígena (ECVT). *acsa brief*. Febrero de 2011.