

Santiago, 22 de febrero de 1996

ANTECEDENTES SOBRE SÍNDROME HEMOLÍTICO URÉMICO CAUSADO POR ESCHERICHIA COLI ENTEROHEMORRÁGICA

En los últimos días, la prensa ha informado de dos casos de menores afectados de un síndrome Hemolítico-Urémico. Este Síndrome es asociado en su etiología a infecciones virales como: Coxsackie, Rotavirus y a infecciones por Escherichia coli, variedad enterohemorrágica. En la presente situación los dos casos fueron presuntamente relacionados en los medios de comunicación con el consumo de carnes de vacuno. A pesar de las investigaciones realizadas en ambos casos, no se ha podido determinar la participación de esta bacteria en ellos; este Nivel Central ha estimado necesario entregar antecedentes del Síndrome Hemolítico Urémico, originado por Escherichia coli enterohemorrágico a los Servicios de Salud, a objeto de alertar los sistemas de vigilancia en caso necesario y que éstos tengan los elementos de juicio para informar a la comunidad.

Infecciones entéricas debidas a E. coli

Se debe tener presente que la bacteria Escherichia coli es un componente normal de la flora intestinal de los animales homotermos, incluido el hombre; existe una amplia gama de variedades del germen, la mayoría de los cuales son saprófitos y algunas variedades tienen características enteropatógenas, están ampliamente distribuidas en agua y alimentos sometidos a contaminación fecal y son indicadores biológicos de saneamiento inadecuado.

En 1920 se identificaron por primera vez variedades de E. coli como agentes patógenos asociados a cuadros de diarrea humana. A partir de esa fecha, el germen ha sido aislado frecuentemente asociado a cuadros gastroentéricos del hombre y los animales. En la actualidad las variedades patógenas de E. coli se clasifican en cuatro grupos diferentes, de acuerdo a su forma de acción:

E. coli enterotoxigénica	constituye una causa importante de diarrea en los viajeros
E. coli enteropatógena	constituye una causa importante de diarrea infantil
E. coli enteroinvasiva	produce una diarrea similar a la disentería por <u>Shigella</u>
E. coli enterohemorrágica	produce colitis hemorrágica y se ha asociado con el síndrome urémico hemolítico en los niños

Escherichia coli hemorrágica

La E. coli enterohemorrágica pertenece al serotipo O157:H7 y se asoció por primera vez en 1982 con una epidemia de colitis hemorrágica, ocurrida en varias ciudades de Estados Unidos que, de acuerdo a los estudios epidemiológicos realizados, se determinó que fue provocada por el consumo de hamburguesas insuficientemente cocidas. A partir de ese año, se ha identificado a este germen con innumerables brotes de cuadros diarreicos, tanto en Estados Unidos como en otros países de Europa y América, lo que demuestra que la bacteria se encuentra geográficamente ampliamente diseminada.

En los brotes estudiados, se han podido determinar como fuentes de la infección alimentos tales como hamburguesas mal cocidas, leche no pasteurizada y otros alimentos de origen animal. Además, se han demostrado brotes producidos por agua potable contaminada e incluso son frecuentes los brotes por transmisión persona a persona en establecimientos comunitarios.

Cuadro clínico

La E. coli enterohemorrágica, a diferencia de las otras bacterias del grupo E. coli, no produce enteroinvasión ni inflamación de la mucosa intestinal.

El paciente puede estar afebril, presentar diarrea acuosa con sangre visible, dolor abdominal (en ancianos se puede confundir con la colitis isquémica que puede llevar a la muerte) y puede complicarse con síndrome hemolítico urémico.

Se ha demostrado que tiene la capacidad de producir una toxina que es citotóxica, similar a Shiga 1 y 2 (por su semejanza con las toxinas Shiga de S. dysenteriae).

La diarrea provocada por E. coli enteropatógena es grave y prolongada, puede presentarse en forma esporádica o epidémica.

Poco se sabe de la susceptibilidad y de la inmunidad con relación a esta bacteria. La vejez constituye un factor de riesgo, probablemente por la hipoclorhidria, la que aumentaría la susceptibilidad.

El período de incubación es de 12 a 60 hrs., con una mediana de 48 hrs. Los brotes transmitidos por alimentos por lo general tienen un período de incubación menores a 24 hrs.

La E. coli enterohemorrágica es capaz de diferenciarse de los demás por su incapacidad para fermentar sorbitol.

Se debe tener presente que el síndrome urémico hemolítico puede tener una etiología viral, en cuyo caso los agentes responsables más frecuentes son virus Coxsackie y Rotavirus.

Tratamiento

- mantención del equilibrio hidroelectrolítico
- antibióticos no absorbibles (Neomicina 100 mg/k/día o Colistina 10 a 15 mg/k/día).

Medidas de control

Las medidas de control para las infecciones por E. coli enterohemorrágica, al igual que para todas las E. coli son: las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en toda la cadena de producción, el adecuado saneamiento básico y las medidas de higiene personal.

Desde el punto de vista de los productos cárneos, los Servicios de Salud deben tener en cuenta que la aplicación del artículo 110 del Código Sanitario, que obliga a la inspección sanitaria de las carnes por profesionales dependientes de éstos, garantiza la aplicación de las normas que permiten obtener productos sanitariamente adecuados y minimizar los riesgos de enfermedades a partir de las carnes.

Se debe tener presente que las carnes importadas que se comercializan en el país, provienen de mataderos que reúnen condiciones de plantas de exportación, lo que reduce la posibilidad de contaminación de las carnes.

Los Servicios de Salud deberán reforzar sus programas de educación sanitaria y de difusión a la comunidad, en orden a obtener la aplicación de los contenidos educativos relativos a higiene de los alimentos y saneamiento, con especial énfasis en el consumo de alimentos bien cocidos, de procedencia conocida y adquiridos en locales autorizados, así como también reforzar los hábitos de higiene y el uso de agua de buena calidad sanitaria.

La adopción de estas recomendaciones por parte de la comunidad permitirá evitar la presentación de cuadros producidos por E. coli y otras infecciones entéricas.