

Ciencia & Sociedad

La E. coli productora de toxina Shiga

Provoca un cuadro de diarrea con hemorragia y puede provocar el síndrome hemolítico urémico que puede llevar a insuficiencia renal.

Natalia Quiero Sanz
 natalia.quiero@diarioconcepcion.cl

Triste impacto en la comunidad ha causado en los días recientes la muerte de un niño de 8 años de la comuna de Curanilahue a causa de un cuadro que lo mantuvo más de un mes internado y fue provocado por una infección por la bacteria *Escherichia coli* (*E. coli*) productora de toxina Shiga, y que su familia denuncia que fue transmitida tras comer una hamburguesa con carne cruda en un local.

Un hecho lamentable que ha activado a la Seremi de Salud del Biobío a iniciar un trabajo investigativo para establecer potenciales responsabilidades y resguardar la salud de la población, hallándose al patógeno en muestras de alimentos tomadas de forma reciente en el local y prohibiéndose el funcionamiento, si bien no se han detectado otros casos.

Y también evidencia la necesidad siempre crítica de saber identificar cuándo o no es seguro comer un producto y los riesgos de consumir alguno en mal estado, como las intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que pueden causar múltiples agentes y ser de distinta gravedad, y entre los comunes está la *E. coli* y potencialmente peligrosos.

Escherichia coli

La *E. coli* normalmente habita el intestino, con millones de otras bacterias y microorganismos que conforman la microbiota y tienen funciones relevantes para la salud como regular la digestión, sintetizar vitaminas, proteger de patógenos y fortalecer al sistema inmune.

El doctor Patricio Ortiz, gastroenterólogo y académico de la Facultad de Medicina de la Universidad de Concepción (UdeC), explica que esta bacteria tiene varias cepas y la mayoría son inofensivas, pero algunas pueden causar graves infecciones.

Entre las dos más complicadas menciona la enterotoxigénica que causa gastroenteritis acuosa y la más dañina es la enterohemorrágica que produce toxina Shiga, provocando cuadros diarreicos con hemorragia y que puede gatillar síndrome hemolítico urémico (SHU) que lleva a falla renal aguda, y afecta principalmente a niños.

“Y la principal vía de transmisión de esta bacteria es alimentaria por consumir alimentos crudos o en mal estado, primor-



FOTO: /CC

La reciente muerte de un niño de Curanilahue a causa de una infección bacteriana tras comer una hamburguesa con carne cruda evidencia la necesidad de concientizar la importancia crítica de reconocer cuándo es seguro comer un producto y las peligrosas consecuencias que puede tener ingerir algo sin la adecuada cocción o en mal estado.

HAY MÁS DE 200 PATÓGENOS ASOCIADOS A INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

Del cuadro intestinal a la falla renal: letales riesgos de consumir alimentos crudos y contaminados

dialmente carnes crudas, leche sin pasteurizar, y frutas y verduras contaminadas”, advierte el especialista. También fuentes de agua no saneada o potable.

Cuadro de alerta

Tanto los cuadros por bacteria enterotoxigénica como hemorrágica se caracterizan por intensas diarreas que pueden llevar a la deshidratación, condición compleja que llegar a ser letal y especialmente en niños menores de 5 años y personas mayores, expone el doctor Ortiz. También puede haber dolor abdominal, náuseas, vómitos, y fiebre en algunos casos.

Aunque la enterohemorrágica puede tener un curso más severo y mortal por la hemorragia y el SHU

que puede llevar a una insuficiencia renal. Estos cuadros requieren hospitalización inmediata para su manejo que puede incluir transfusiones sanguíneas y diálisis, y se caracteriza porque rápidamente empieza a aparecer sangre roja clara junto a la diarrea.

Por ello es un síntoma de alarma inmediato para consultar y abordar a tiempo, afirma la doctora Aliosha Sáez, jefa de Urgencia en Clínica Biobío.

“Muchas veces los pacientes que presentan SHU logran recuperarse. La muerte en general es infrecuente, pero puede ocurrir y sobre todo cuando hay falla renal asociada, disfunción importante o un diagnóstico tardío. Por eso, lo principal es consultar precozmen-

te y evaluar al paciente de forma oportuna”, sostiene.

Su llamado es consultar rápido ante diarreas intensas y problemas para hidratar, dolor abdominal importante, decaimiento y fiebre elevada difícil de manejar en casa.

El doctor Ortiz expone que en cuadros de diarrea siempre se debe evitar la deshidratación y rehidratar dando líquido regularmente, y en ciertos casos leves puede manejarse en casa.

Desde allí enfatiza que “lo sumamente importante es no usar anti-diarreico por ningún motivo, que es lo primero que hace la gente, porque en el cuadro enterohemorrágico hace más posible que se desarrolle el SHU”.