

HOJA INFORMATIVA DE SALUD PÚBLICA

E. coli O157:H7

Massachusetts Department of Public Health, 305 South Street, Jamaica Plain, MA 02130

¿Qué es la *E. coli* O157:H7?

La *E. coli* es un microorganismo que normalmente vive en el intestino de los seres humanos y animales. En su mayoría, las cepas de este microorganismo son inofensivas; sin embargo, la cepa llamada *E. coli* O157:H7 puede producir enfermedad en los seres humanos.

¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas más comunes son diarrea y cólicos graves. Algunas personas tienen vómitos o fiebre, aunque estos síntomas son menos frecuentes. A veces la diarrea se vuelve sanguinolenta después de 2 o 3 días. Estas manifestaciones suelen desaparecer después de 6 a 8 días. En un reducido número de casos, esta cepa de *E. coli* provoca una enfermedad rara y grave llamada síndrome urémico hemolítico (SUH).

¿Qué es el SUH?

El SUH es una enfermedad que afecta los riñones y la coagulación de la sangre. Se inicia alrededor de una semana después de la aparición de la diarrea y afecta más a los niños que a los adultos. En casos graves, se recurre a la diálisis durante un tiempo para cumplir con la función del riñón. Algunas personas también presentan problemas hemorrágicos o un bajo recuento de glóbulos rojos (anemia). La mayoría de las personas que contraen el SUH recupera su salud sin quedar con secuelas renales o hematológicas (de la sangre).

¿Dónde se encuentra la *E. coli* O157:H7?

Vive en el intestino del ganado sano y puede pasar a la carne cuando se mata al animal. Este microorganismo muere cuando la carne se cocina por completo. La fuente alimentaria más común es la carne picada (hamburguesa) debido a que la trituración permite que el microorganismo se esparza por toda la carne. Este patógeno también se encuentra en la leche cruda, la carne vacuna asada, la sidra, el salame y, a veces, en verduras fertilizadas con estiércol de vaca contaminado.

¿Cómo se transmite?

Para que la *E. coli* O157:H7 cause la infección es necesaria su ingestión. Esto ocurre al comer o beber algo que contenga al microorganismo y no esté bien cocido o pasteurizado. Si una persona infectada no se lava cuidadosamente las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos para otros, el microorganismo puede transmitirse de una persona a otra. Esta forma de transmisión de la *E. coli* es más común en las familias y guarderías que en escuelas y restaurantes.

¿Cómo se identifica la *E. coli* O157:H7?

La infección causada por este microorganismo sólo puede diagnosticarse mediante un análisis de materia fecal. No es una prueba común de laboratorio, de manera que si su médico o enfermero/a piensa que usted puede tener *E. coli* O157:H7, deberá indicarle al laboratorio que realice dicha prueba.

¿Cómo se trata esta enfermedad?

No existe un tratamiento para la *E. coli* O157:H7. Los antibióticos no resultan útiles e incluso pueden ser perjudiciales. No trate de detener la diarrea ya que es probable que desaparezca sola después de unos días. Simplemente beba mucho líquido para sustituir el que está perdiendo. En casos de SUH graves, a veces se recurre a la diálisis o a transfusiones de sangre hasta que los riñones y la sangre del paciente vuelvan a la normalidad.

¿Cómo se puede prevenir?

Lo más importante que debe recordar es que los microorganismos sólo pueden producir la enfermedad si se los ingiere y que mueren al lavarse bien las manos con agua y jabón y al cocinar bien los alimentos. Siga los consejos que se dan a continuación. Si logra convertirlos en hábito, podrá prevenir una infección por *E. coli* O157:H7 así como también otras enfermedades.

- No consuma productos lácteos sin pasteurizar (como quesos) o carne picada poco cocida o casi cruda. No beba leche cruda ni sidra elaborada con manzanas sin lavar.
- Cocine siempre la carne hasta que el centro esté de color marrón, no rosado. Cocine las hamburguesas hasta que el centro alcance los 160 ° F (71° C).
- No coloque la carne cocida u otra comida preparada sobre un plato o tabla de picar en la que se haya apoyado carne cruda.
- Lávese siempre las manos con agua y jabón después de ir al baño o cambiar pañales. Láveselas nuevamente antes de comer o tocar alimentos.

¿Existen restricciones para las personas con *E. coli* O157:H7?

Sí. Dado que la infección por *E. coli* O157:H7 es una enfermedad que puede transmitirse con facilidad a otras personas, la ley le exige al personal sanitario denunciar los casos de *E. coli* O157:H7 ante el organismo sanitario local.

Para proteger a la población, aquellas personas con *E. coli* O157:H7 que trabajan en la industria alimenticia o manipulan alimentos no podrán concurrir a su lugar de trabajo mientras tengan diarrea y hasta que las **pruebas de laboratorio** realizadas con **dos muestras diferentes de materia fecal** indiquen que no existen colonias de *E. coli* O157:H7. Las personas que desempeñen tareas relacionadas con los alimentos y tengan diarrea o vivan con una persona con *E. coli* O157:H7 también deberán demostrar que no hay bacterias en su materia fecal. Esto se aplica a individuos que trabajan en restaurantes, supermercados, locales de venta de emparedados, cocinas de hospitales, plantas de procesamiento de alimentos o de productos lácteos. Esta norma también comprende al personal de escuelas, programas residenciales, guarderías e instalaciones sanitarias que sirvan alimentos, brinden atención bucal o expendan medicamentos.

¿Dónde puedo obtener más información?

- Consulte a su médico, enfermero/a o centro médico.
- En el sitio de Internet de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC): <http://www.bt.cdc.gov/>
- En el organismo sanitario de su zona (que aparece en la guía telefónica bajo “Government”)
- En la División de Epidemiología y Vacunación del Departamento de Salud Pública de Massachusetts (MDPH) llamando al (617) 983-6800 o en el sitio de Internet del MDPH: <http://www.mass.gov/dph/>

Content Updated : Agosto de 2008
Translated: Agosto de 2008
Spanish- *E. coli* Public Health Fact Sheet