

**CAUSANTE.** La bacteria *Escherichia coli*, responsable del brote.



**SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO**

# Mutación que aterra a Europa

La mayoría de las víctimas tienen más de 20 años y son mujeres. El riesgo argentino.

Un ser de apenas medio milímetro está desatando una guerra muda entre países miembro de la Unión Europea. La *Escherichia coli*, una de cuyas variantes es la responsable de causar el temido síndrome urémico hemolítico, azota Alemania y desvela a los científicos, que así como señalaron a los primeros culpables, así debieron retractarse muy pronto. Con algo más de 1.800 personas afectadas en 12 países, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), 552 de las cuales desarrollaron síndrome urémico hemolítico que desató complicaciones renales causantes de fallecimientos (al menos 23), la *Escherichia coli* made in Alemania le está planteando a los científicos interrogantes impensados.

El atacante es una variante de las

*Escherichia coli*, la Enterohemorrágica, que está afectando mayoritariamente a personas adultas y, en especial, mujeres. Antes eso no se había visto. Y es que la bacteria responsable tampoco es una común, sino que se trata de una mutación. Un 88% de los afectados hasta ahora son mayores de 20 años y, de ellos, 71 de cada 100 pertenecen al sexo femenino. Hasta mayo de este año, cuando empezaron a aparecer los enfermos graves, la población más afectada por el síndrome urémico hemolítico siempre habían sido los niños, y sólo en menos del 10% de los casos se trataba de personas adultas.

El otro punto complicado es que, después de muchos intentos, un grupo de científicos chinos y alemanes lograron detectar que la bacteria es,

en realidad, un cruce de bacterias, al menos dos, una mutación parcialmente nueva.

Además de Alemania, que tiene el grueso de afectados, también se registraron casos en Austria, República Checa, Dinamarca, Francia, Holanda, Noruega, España, Suecia, Suiza, Reino Unido y los Estados Unidos. Todos son personas que o viven en el norte de Alemania o que pasaron por la zona. Siempre teniendo en cuenta que la incubación de la enfermedad es de entre 3 y 4 días, contados a partir de que se entra en contacto con la bacteria.

**RIÑAS EUROPEAS.** El brote comenzó, según cálculos de las autoridades alemanas de control sanitario, entre el 12 y el 14 de mayo, en un restaurante del norte de Alemania, en el que 17 personas que comieron en ese local entre esos días se infectaron. Pero esa pista tampoco está totalmente comprobada, y los investigadores no lograron detectar restos de bacteria en el lugar.

"El 22 de mayo, el país reportó un aumento significativo en la cantidad de pacientes con síndrome urémico hemolítico y diarrea sanguinolenta causada por *E. coli* productora de shigatoxina", explican las epidemiólogas Lilian Teston y Susana Devoto, desde la Fundación Centro de Estudios Infectológicos (FUNCEI) y FIDEC, organización que investiga las enfermedades infecciosas en los países en desarrollo. "De los casos reportados por la Unión Europea, el 16% fueron



**ORIGEN.** Frutas y verduras están en la mira, mientras los casos siguen en aumento.

los vegetales (el total a realizarse son 40) los resultados eran negativos. De manera que la soja tampoco sería la causante de la explosión de casos.

**PEQUEÑO INVASOR.** La bacteria *Escherichia coli*, normalmente presente en el tracto digestivo de personas, vacas y otros animales, puede ser peligrosa cuando contamina la comida. Como el calor mata al microbio, lo más común es que los brotes se produzcan por carne mal

cocida. Pero también puede darse al comer vegetales frescos y jugos de fruta no pasteurizados. En este caso, la contaminación se produce cuando los alimentos entran en contacto con materia fecal de los animales o con fertilizantes naturales. Lavar con agua solamente no alcanza, en esos casos, sino que es preciso cocinar los vegetales o congelarlos.

"El resultado de laboratorio indica que la causante del brote es la *E. Coli* perteneciente al serogrupo 0104:H4 shigatoxina tipo 2 positiva", comenta el último informe epidemiológico del FUNCEI. Las *Escherichia coli* son muchas, la mayoría inocuas, pero las de

tipo enterohemorrágico producen ciertas toxinas peligrosas para la salud. Esas mismas son las que los científicos rastrean en la materia fecal de los enfermos, para comprobar si una persona está infectada con *E. coli*.

**MEDIDAS.** Mientras que la OMS no recomienda ninguna restricción alimentaria en relación con el brote, hay países que le aconsejan a su gente que, en caso de viajar a Alemania, no consuma ni tomate, ni lechuga ni pepino ni soja crudos. El organismo internacional tampoco lanzó ningún llamado a tomar medidas extraordinarias para evitar el contagio, aunque sí pide extremar los recaudos higiénicos, como lavarse las manos antes y después de manipular los alimentos,

### La bacteria que está provocando el brote de síndrome urémico

hemolítico es una cepa nueva, mezcla de otras dos: la 0104:H4.

y también luego de ir al baño, para evitar el contagio fecal-oral.

El Instituto Robert Koch, de la ciudad de Berlín, aconseja no alimentarse con tomates, pepinos o lechuga para prevenir más casos ya que las medidas de higiene usuales, como lavar y pelar las frutas y verduras no serían suficientes.

"El problema por el que atraviesa Europa en estos momentos es muy serio. Según las autoridades europeas de seguridad alimentaria, un tercio de la población se enferma por alimentos contaminados. Pero lo que no se había visto hasta ahora es que esto sucediera con esta gravedad entre per-

muerter", alertan las especialistas.

Los primeros alimentos señalados como causantes del brote por las autoridades germanas fueron los pepinos importados de España. Pero los alemanes debieron retractarse, y los españoles todavía se están cobrando la acusación que, dicen, dañó su credibilidad como exportador y, por tanto, su cadena de comercialización.

Después, la mira se focalizó sobre brotes de soja hallados en un pequeño pueblo situado a 80 kilómetros al sur de Hamburgo, la ciudad más afectada por el brote urémico hemolítico. Hasta el momento, y después de 23 pruebas de laboratorio hechas sobre

#### TEORÍAS

#### TODO CAMBIA

**C**ada vez que el síndrome urémico hemolítico aparece, las hamburguesas suelen estar en el ojo de la tormenta. Lo que sucede es que el calor, que es capaz de destruir a las bacterias que están en la superficie de un bife, por ejemplo, no siempre logra hacerlo totalmente si la carne contaminada está picada o molida. Las bacterias se mezclan, no quedan todas en la superficie de la hamburguesa, y entonces

aumenta el riesgo si el alimento es ingerido estando poco o mal cocido. Cuando alguien come esa carne infectada y se enferma, el síndrome le afectará principalmente los riñones y producirá insuficiencia renal, con lo cual el organismo de la persona



enferma no puede cumplir con su función de eliminar los desechos. Pero además la bacteria afecta a los glóbulos rojos de la sangre, y esto provoca que el enfermo sufra de hemorragias. Hasta ahora, los médicos estaban acostumbrados a que el síndrome urémico hemolítico fuera una enfermedad típica de los más chicos, pero el caso alemán incluye ahora a las personas de edad adulta. Lo que se pensaba es que las personas iban adquiriendo inmunidad contra la bacteria a lo largo de su vida, y por eso se investiga por qué en este caso esto ya no es así, esto así.

## MEDICINA

**PISTAS.** Los primeros señalados por la contaminación fueron los pepinos. El norte de Alemania, el más afectado.



sonas adultas", resume el infectólogo argentino Daniel Stamboulian.

"Cualquier persona que tenga diarrea, dolor abdominal y que haya estado recientemente en el norte de Alemania debe ir al médico de manera urgente", dicen los especialistas de la OMS. "Tenemos que estar en alerta -advierte Stamboulian-. Lo importante es el diagnóstico precoz. Toda persona que tenga diarrea con sangre debe ir al médico y hacerse un estudio de laboratorio para comprobar si tiene la toxina que causa la enfermedad".

El problema es que, contra lo que suele creerse, el síndrome urémico hemolítico sí se contagia de persona a persona y no sólo a través de alimentos contaminados. El vehículo de contagio es la materia fecal y, como

siempre con esta enfermedad, una higiene inadecuada. "Hay portadores sanos de E. coli en los animales domésticos y en las personas, y se puede dar una transmisión de tipo fecal-oral", describe Stamboulian.

La microbióloga Angelika Fruth, del Instituto Roberto Koch, explica que los brotes por Escherichia coli enterohemorrágica suelen durar alrededor de dos semanas. Pero este brote ya lleva más de ese tiempo y el número de nuevos casos continúa elevándose.

**PANORAMA LOCAL.** En la Argentina, la incidencia del síndrome urémico hemolítico es de entre 13 y 15 por cada cien mil menores de 5 años.

Dentro de Chile y Uruguay, las estadísticas registran de 4 a 5 casos por cada 100.000 menores de la misma edad. En los Estados Unidos, Canadá y Japón, las cifras son más bajas: 1 a 3 casos anuales por cada 100.000 chicos de menos de 5 años. Pero la gran novedad planteada en Alemania es que, además de haber fallecido muchas personas, se trate de víctimas adultas y no de niños pequeños.

De acuerdo con la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA) de la ciudad de Buenos Aires, la Escherichia coli es la primera en el ranking de bacterias que más frecuentemente enferman a los porteños, de acuerdo con las denuncias registradas por la DGHySA a lo largo de la última década. La variante enterohemorrágica ocupa el noveno lugar de frecuencia.

Desde la Agencia Gubernamental de Control recomiendan que "ante una intoxicación o enfermedad transmitida por alimentos, y si quedan rastros del alimento que presuntamente causó los síntomas, estos deben ser colocados en frío y trasladados lo más pronto posible al Laboratorio de Investigación y Monitoreo de la DGHySA".

Mientras tanto, los hospitales de Hamburgo, en Alemania, están a punto de colapsar ante la avalancha de enfermos graves. "En 49 años no he visto nada igual. La ola de enfermos causa consternación", le dijo un médico a un periodista español. "Así como la bacteria mutó allá -comenta en Buenos Aires Daniel Stamboulian- bien podría mutar acá".

ANDREA GENTIL  
agentil@perfil.com

**TESTEOS.** Las pruebas científicas para conocer al microbio siguen adelante.



### RASTREO CÓMO SE HACE

**L**os alemanes estudian ávidamente los casos de síndrome urémico hemolítico que se están produciendo para tener más detalles de la bacteria causante de este brote, uno de los más graves en el mundo. Para eso atacan varios frentes a través de: encuestas online dentro de Alemania para describir el impacto de la enfermedad; estudios de casos puntuales identificados como puntos de control en los hospitales

más afectados y en otros que, sin haber estado afectados al principio, registran nuevos casos; análisis de cuestionarios completados por nefrólogos; investigación de la transmisión entre personas; investigación de grupos de personas que hayan comido en restaurantes y que hayan enfermado; identificación de fiestas populares, celebraciones, eventos. Hasta ahora, el trabajo ha dado ciertos resultados, pero las sorpresas continúan.