

Shigella



Laburpena

Shigella bakterio patogeno bat da, shigellosi izeneko giza gaixotasuna eragin dezakeena. Gaixotasun hori gizakien artean transmititzen da gorozki-aho bidez, izan kutsatutako elikagaien edo uraren kontsumoagatik, izan gizakien gorozkiengatik.

Shigellosi kasu gehienak *S. sonnei* eragiten ditu, eta infekzio arina gertatzen da, beherako urtsua eta sabeleko mina barne. Hala ere, shigellosiaren eragilea *S. dysenteriae* bada, konplikazio larriak eragin ditzake, sortzen dituen shigatoxinen ondorioz.

Elikagaien bidez transmititzeko bide nagusia kontsumitzeko prest dauden elikagaietako frutak eta barazki gordinak dira. Intzidentzia handiena hilabete beroenetan gertatzen da, hau da, elikagaiak tenperatura altuagoetan egoten direnean. Jakinarazitako kasu gehienak bost urtetik beherako umeetan gertatzen dira.

Pasteurizazioak eta tratamendu termikoek inaktibatu egiten dute elikagai gordinetan egon daitekeen *Shigella*.

Shigellosi kasu gehienak etxean gertatzen dira, kutsatutako elikagai gordinak kontsumitzearen ondorioz; hortaz, gomendagarria da zenbait higiene-jardunbide aintzat hartzea

elikagaiak prestatzean, kontserbatzean eta kozinatzean.

Shigella bakterio patogeno bat da, shigellosi izeneko giza gaixotasuna eragiten duena, bakterio horrek kutsatutako elikagaiak edo ura kontsumitzen direnean.

Gizakien hestea da gordailu nagusia, eta bakterioa giza gorozkiak kutsatutako ur eta elikagaietan isolatzen da. Animaliak ez dira bakterio horren eramaile izaten.

Bakterioa oso kaltebera da ingurumen-baldintzekiko, eta erraz suntsitzen da: ez ditu tratamendu termikoak jasaten, eta ez da hozte-tenperaturetan (<7 °C) hazten. Hala ere, egoera berezietan haz daiteke, hala nola temperatura altuak eta hezetasun erlatibo txikia jasaten duten elikagaietan, biltegiatzean edo garraiatzean.

Baina, pH txikiarekiko erresistentea da, eta pH azidoa duten elikagaietan biziraun dezake, esate baterako, zenbait fruta eta barazkitan, eta hutsean zein atmosfera eraldatuan ontziratutako elikagaietan. Uretan ere bizirauten du.

Enterobakterioen familiakoa da (*E.coli* eta *Salmonella spp.* bezalaxe) eta *Shigella* generoko 4 bakterio-talde daude:

- *Shigella sonnei*
- *Shigella boydii*
- *Shigella flexneri*
- *Shigella dysenteriae* (enterotoxinak sortzen ditu, shiga-toxinak)

Gainera, badira *Shigellaren* andui multirresistenteak, geografia aldetik aldaketa handiak izaten dituztenak, antimikrobianoen erabilera handiaren ondorioz.

Infekzio-dosia txikia da, hau da, *Shigellaren* kopuru txiki batek (10-100 bakterio) pertsona bat kutsa dezake.

Shigella bakterioa gorozki-aho bidez transmititzen da, eta



pertsonei transmititzeko zenbait bide daude:

Elikagaia – Pertsona

bakterio hori duten giza gorozkiek **kutsatutako elikagaiak edo ura kontsumituz gero**



Pertsona – Pertsona

Gaixotasun hori duten elikagai-manipulatzailen **gorozki-aho**



bidez

Ura/Elikagaia – Elikagaia

Kutsadura gurutzatuaren bidez. Ureztatzeko ura *Shigella*k kutsatuta egon daiteke, eta ureztatutako fruta eta barazki freskoei transmititzen zaie

Shigellosia beherakoagatiko bigarren heriotza-eragilea da mundu osoan, eta, neurri handi batean, haurren gaixotasuna da; izan ere, kasu gehienak bost urtetik beherako haurren artean jakinarazten dira. Espainian, *Shigellosia* kasuak [derrigor jakinarazi beharrekoak](#) dira.

Gaixotasun horrek honako sintoma hauek ditu: beherakoa, sukarra, goragalea, gorakoa eta sabeleko mina (4-7 egun irauten du). Sintoma horiek arinagoak edo larriagoak izan daitezke *Shigella* espezien arabera.

- *sonnei* (shigellosi kasu gehien eragilea): eragiten

duen shigellosia arina da, eta beherako urtsua (batzuetan odoltsua), sabeleko mina eta sukarra eragiten ditu.

- *boydii*: hainbat larritasun-mailako gaixotasunak eragin ditzake, baina, gehienetan, *S. sonneik* eragindakoen antzekoak dira.
- *flexneri*: beherakoa, sabeleko mina eta kalanbreak eta sukarra eragiten ditu. Nolanahi ere, *S. sonneik* eragindako infekzioa baino larriagoa da. Hestearen azpialdearen hantura ere ohikoa da, eta gaixotasuna luzatu egin daiteke.
- *S. dysenteriae*: eragiten duen gaixotasuna askoz ere larriagoa da haren shiga-toxinengatik. Sindrome Uremiko Hemolitiko erako giltzurrun-gutxiegitasuna eragin dezake, eta horrek odolaren koagulazioa eta sepsia ditu ondorio.

Shigellosiaren intzidentzia handiena hilabete beroenetan gertatzen da, hau da, elikagaiak tenperatura altuagoetan egoten direnean.

Shigellosiak konplikazioak eragin ahal dizkie immunitate-sistema ahuleko pertsoneri: **5 urtetik beherako umeak, 60 urtetik gorako pertsona nagusiak eta immunodeprimituak.**

Gainera, **garapen-bidean dauden herrialdeetara bidaiatzen duten pertsonak** arreta handiagoa izan behar dute; izan ere, *Shigellak* eragindako infekzioaren ondorioak jasan ditzakete kutsatutako gainazalen, uraren (edatekoa eta aisialdikoa) eta elikagaien bidez.



Inmunodeprimituak



>60 urte pertsona nagusiak



5 urtetik beherako umeak



Garapen-bidean dauden herrialdeetara bidaiatzen duten pertsonak

ONE HEALTH REPORT ([EFSA-ECDC 2018](#))

33 agerraldi: kontsumitzeko prest dauden ur eta elikagaiekin lotutako 472 kasu (gehienak *S. sonnei*).

[Atlas ECDC 2019](#) (Prebalentzia)

7.643 kasu (1,98 kasu /100.000 biztanle). % 20 kasu gehiago 2017arekin erkatuz gero.

Espainia: % 6 kasu, % 12 ospitalizazio eta % 0,1 heriotza. Kasuen % 48 kasu bidaiekin lotuta.

Kasuen jakinarazpen gehien 5 urtetik beherako umeetan

Honako hauek dira *Shigella* kutsatuta egoteko **arrisku handiena duten elikagaiak**:





Gordinik kontsumitzen diren fruta eta barazkiak

Entsalada, sandwich eta kontsumitzeko prest dauden prestatutako produktuetan



Kontsumorako ura



Hutsean zein atmosfera eraldatuan ontziratutako elikagaiak

Neurri txikiagoan:



Hainbat elikagai, besteak beste esne gordina eta eratorriak (gaztak)



Ustiategietan, animaliak hiltzean eta elikagaiak eraldatzean, garrantzitsua da higie-ne-jardunbide egokiak eta Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak ezartzea.

DATOS EUROPEOS ([EFSA-ECDC 2018](#))

Alimentos:

Carne fresca y derivados: cerdo 5% y vacuno 30%

Platos de carne de cerdo listos para consumo: 6%

Animales:

Ganado porcino: 0,4%

Ganado bovino, ovino, caprino, conejos, burros, caballos: 1,7%
Gatos y perros, fauna silvestre y animales de zoológico: 7,3%

DATOS PAÍS VASCO ([Salud Pública GV 2018](#))

Preparados de carne de porcino 7,7%
Tenperatura da inaktibatzekeo tratamendu nagusia:

30 minutuz

Shigellosi kasu gehienak etxean gertatzen dira, kutsatutako elikagaiak ez direlako behar bezala kozinatzen (<70 °C) eta hozten (>7 °C).

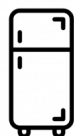
Por consiguiente, es recomendable seguir ciertas buenas prácticas de higiene en la preparación, conservación y cocinado de los alimentos para prevenir su contaminación por *Shigella*:

Erabili ur eta lehengai seguruak.



Garbitu ongi fruta eta barazkiak kanilako ura erabiliz, gordinik kontsumitu behar badira.

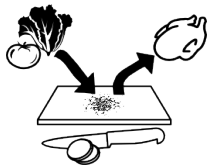
Gorde elikagaiak tenperatura seguruetan.



Hoztu elikagaiak 5° C-tik beherako tenperaturetan, Salmonella hazteko aukerak mugatzeko bakterio horrek kutsa ditzakeen elikagaietan.



Garbitasuna zaindu: desinfektatu gainazala, tresnak eta mozteko oholak.



Bereizi elikagai gordinak eta kozinatuak, kutsadura gurutzatua saihesteko.



Kozinatu elikagaiak erabat (65° C) eta mantendu bero kontsumitzen diren arte.

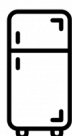
Elikagaiak kontsumitu ondoren, hoztu soberakinak al bait arinen (<5° C) eta kontsumitu 24 orduren barruan, aldez aurretik berotuta.



Elikagaiak garraiatu bitartean **hotz-katea gordetzea**, batez ere *birusaz* kutsa daitezkeen elikagai gordinen kasuan.



Kontserbatze-epeen eta tenperaturen jarraibideak errespetatzea, baita elikagaien etiketako iraungitze-data ere.



Elikagaiak giroko tenperaturan ez desizoztea, ezpada hozkailuaren behealdean.

Gaur egun, ez da ezarri muga mikrobiologiko zehatzik *Shigellarekin* kutsa daitezkeen elikagaien segurtasuna bermatzeko. Nolanahi ere, [BATZORDEAREN 2005eko azaroaren 15eko 2073/2005 Araudiak \(EE\) \(elikagaiei aplikatu beharreko irizpide mikrobiologikoei buruzkoak\)](#) eta horren ondorengo aldaketek ezartzen dute enterobakterioak aztertu behar direla, ohiko zaintza gisa, eta, presentziarik egonez gero, agente patogeno espezifikoaren kontrolak has daitezke.

ECDC:

- [Shigellosis – 2020](#)

CDC:

- [Shigellosis – 2019](#)

MICINN:

- [Shigellosiaren Zaintzarako Protokoloa. 2016](#)