

1. Bakterioaren deskribapena

Shigella bakterio patogenoa da, gizakien artean shigellosi izeneko gaixotasuna eragiten duena, kutsatutako elikagaiak kontsumitzen direnean.

Gordailua

Gizakiak dira gordailu nagusia, baina goi-mailako primateetan ere atzeman da.

Bakterioa isolatu egin da giza gorozkiekin kutsatutako uretan.

Biziraute-baldintzak

Bakterioa oso minbera da ingurumen-baldintzen aurrean, eta erraz suntsitzen da: ez ditu tratamendu termikoak jasaten, eta ez da hozte-tenperaturetan (<7°C) hazten.

Nolanahi ere den, *Shigella* egoera berezietan haz daiteke; hala nola, tenperatura altuak eta hezetasun erlatibo txikia jasaten duten elikagaietan, biltegi-ratzean edo garraiatzean.

Aitzitik, pH txikiarekiko erresistentzia du, eta pH azidoa duten elikagaietan biziraun dezake. Esate baterako, zenbait fruta eta barazkitan, eta hutsean zein atmosfera eraldatuan ontziratutako elikagaietan. Gainera, uretan bizirautean du.

Etiologia

Guztira *Shigella* generoko 4 bakterio-talde ezberdin daude:

- *Shigella sonnei*
- *Shigella boydii*
- *Shigella flexneri*
- *Shigella dysenteriae*, enterotoxina-ekoizea, Shiga toxina

2. Transmisio-bideak

Shigella bakterioa gorozkien eta ahoaren bidez transmititzen da, eta pertsonei transmititzeko zenbait bide daude:

1. **Zuzeneko kontaktua**, higiene ezaren ondorioz.
2. Zeharkako kontaktua, giza gorozkiekin **kutsatutako elikagaien edo uraren bidez**, elikagaiak manipulatzeko behar besteko higienarik ez egoteagatik eta behar bezalako manipulazio-jardunbideak ez gauzatzegatik.
 - Pertsonak: elikagaien manipulatuzaileak *Shigella*ren eramaile izan daitezke; beraz, elikagaiak prestatzean higiene- eta kontserbazio-jardunbide egokiak erabiltzen ez badira, elikagaiak kutsa ditzakete.
 - Ura: Ureztatzeko ura *Shigella*ekin kutsatuta egon daiteke, eta, horrela denean, ur horrekin ureztatutako fruta eta barazki freskoetara transmititzen da bakterioa.

Shigella



- ✓ *Shigella* *Shigellosia* eragin dezakeen bakterioa da, kutsatutako elikagaiak kontsumitzen badira.
- ✓ Bakterioaren gordailu nagusia gizakiak dira.
- ✓ *Shigellosi* gehienak *Shigella sonnei* bakterioak eragiten ditu.

- ✓ *Shigella* bakterioa gorozkien eta ahoaren bidez transmiti daiteke, zuzeneko zein zeharkako kontaktuen bidez, gorozkiekin kutsatutako elikagaiak edo ura kontsumitzen direnean.



Elikak informazio gehigarria du *Shigella*ri buruz:

- [arrisku biologikoak](#)

3. Aintzat hartu beharreko elikagaiak

*Shigella*ren kutsadura gehien jasaten duten elikagaiak gordinik jandako fruta eta barazkiak dira, oro har, entsalada, sandwich eta bestelakoetan kontsumitzen direnak (letxuga, azenarioak, patatak, artoa...).

Bestalde, *Shigella* bakterioa kontsumitzeko uretan eta hutsean zein atmosfera eraldatuarekin ontziratutako elikagaietan aurki daiteke.

Gutxiagotan, esne gordinak eta horrekin eginiko esnekiek (gazta), eta oilas-koak ere egon dira inplikaturatuta *Shigellosi* kasuetan.

4. Elikadura-toxiinfekzioa: Shigellosia

Shigellosia (edo bakterio-disenteria) honako sintoma orokor hauek dituen gaixotasuna da: beherakoa, sukarra, goragalea, gorakoa eta sabelaldeko mina. Arinagoa edo larriagoa izan daiteke, tartean dauden espezieen araberak.

Shigella sonnei eragindako Shigellosia (agente horrek eragiten ditu Shigellosi kasu gehienak) arina da, eta beherako urtsua eta sabelaldeko mina eragiten ditu. Aitzitik, *Shigella flexneri* eta *Shigella boydii* eragindako infekzioak larriak izan daitezke, eta *Shigella dysenteriae* eragindakoa askoz ere larriagoa da. Zenbait kasutan, Sindrome Uremiko Hemolitikoa eragin dezake.

Eragin handiena hilabete beroenetan (elikagaiek tenperatura altuagoak jasaten dituztenean) eta 5 urtetik beherako umeen artean agertzen da.

Arrisku-taldeak

Zenbait herritar-talde minberak dira, eta Shigellosiak arazoak eragin ahal dizkie: sistema immunitario ahuleko pertsonak dira (jaioberriak eta 5 urtetik beherako umeak, 60 urtetik gorako pertsona nagusiak eta immunodeprimituak).

5. Legeak ezarritako mugak

[BATZORDEAREN 2073/2005 Araudiak \(EE\)](#), [2005eko azaroaren 15ekoak](#), [elikagaiei ezar dakizkien irizpide mikrobiologikoei buruzkoak](#), ez du muga mikrobiologiko zehatzik ezartzen, *Shigella*arekin kutsa daitezkeen elikagaien segurtasuna bermatzeko.



6. Kontrol- eta prebentzio-neurriak

Elikakatean

Ustiatagietan, animaliak hiltzean eta elikagaiak eraldatzean, garrantzitsua da higiene-jardunbide egokiak ezartzea, lehengaien irizpide mikrobiologikoak betetzea eta Arriskuen Analisisian eta Kontrol Puntu Kritikoetan (APPCC) oinarritutako autokontrol-sistemak ezartzea.

Indargabetzeko tratamenduak

Elikagaiak eraldatzen diren bitartean *Shigella* indargabetzeko tratamendu nagusiak pasteurizazioa edo 30 minutuan 60° C-tik gorako tratamendu termikoak dira.

- ✓ Elikagaiei dagokienez, nagusiki, gordinik kontsumitutako fruta eta barazkien bidez transmititzen da.



- ✓ *Shigella sonnei* eragindako Shigellosia (Shigellosi gehien eragiten dituen bakterioa da) arina da, eta beherako urtsua eta sabelaldeko mina eragiten ditu.
- ✓ Sistema immunitario ahula duten pertsonak (jaioberriak, 5 urtetik beherako haurrak, 60 urtetik gorako pertsona nagusiak eta immunodeprimituak) minberagoak dira Shigellosiaren aurrean, eta gaixotasunak arazo larriak eragin ahal dizkie.



Kontsultatu [Legeriari buruzko Elikagien datu-basea](#)

