

SHIGELLA SSP.

S. sonnei*, *S. flexneri*, *S. boydii*, *S. dysenteriae

Características generales

Las bacterias del género *Shigella*, son Gram-negativas, no móviles, no formadoras de esporas y con forma de barra. La enfermedad que causan representa menos del 10% de los brotes reportados de enfermedades transmitidas por los alimentos. La *Shigella* raramente se encuentra en los animales; por el contrario, es principalmente la causa de enfermedades en los humanos con excepción de los primates, tales como los micos y los chimpancés. Adicionalmente, este organismo se encuentra frecuentemente en el agua contaminada con heces fecales.

Síntomas de la enfermedad

Shigelosis (disentería bacilar)

Síntomas: Dolor abdominal, calambres, diarrea, fiebre, vómito, sangrado, pus o mocos en las heces fecales; tenesmo.

Tiempo de aparición: De 12 a 50 horas.

Dosis infecciosa: Tan solo 10 células pueden producir la infección, dependiendo de la edad y condición del hospedero. Las bacterias del género *Shigella spp.* son agentes altamente infecciosos que son transmitidos por la ruta fecal – oral.

La enfermedad es causada cuando los organismos virulentos del género *Shigella* se adhieren y penetran en las células epiteliales de la mucosa intestinal. Después de la invasión, se multiplican intracelularmente y se dispersan hacia las células epiteliales contiguas ocasionando la destrucción de los tejidos. Algunas cepas producen enterotoxinas y toxinas Shiga (muy parecidas a la verotoxina de *E.coli* O157:H7).

Diagnóstico

Identificación serológica del cultivo aislado de las heces fecales.

Alimentos asociados

Ensaladas (de patatas, atún y pollo), vegetales crudos, leche y productos lácteos y productos avícolas. La contaminación de estos alimentos se da generalmente por la ruta oral-oral. El agua contaminada con heces fecales y el manejo antihigiénico de los alimentos por los manipuladores son las causas más comunes de contaminación.

Prevención

La *Shigella* es sensible al calor, y muere por calentamiento (mayor a los 70°C). Las principales causas de infección son los alimentos crudos o aquellos medianamente cocidos y la contaminación cruzada, que ocurre cuando los productos cocidos entran en contacto con los ingredientes crudos o contaminados (por ejemplo a través de las tablas para cortar). Por lo tanto, una cocción adecuada y la higiene en el manejo de los alimentos pueden prevenir las infecciones causadas por *Shigella* en una gran medida.

Población en riesgo

Los niños, los ancianos y las personas enfermas son susceptibles a los síntomas más severos de la enfermedad, pero en general todos los humanos son susceptibles en cierto grado.