

Gastroenteritis por toxiinfección alimentaria

(Artículo publicado en el Levante-EMV el 9 de septiembre de 2018)



*Dra. Nieves Orta, dra. M^a Ángeles Clari y dra. Macarena Pariente
Sección Microbiología
Hospital Francesc de Borja. Gandia*

La gastroenteritis es una enfermedad infecciosa del tracto gastrointestinal que produce inflamación del aparato digestivo a nivel del estómago y/o del intestino delgado. Los síntomas más habituales son: diarrea, náuseas, vómitos, dolor estomacal, pérdida de apetito, escalofríos e incluso fiebre por encima de 38º. Se define como diarrea la deposición de tres o más veces al día (o con una frecuencia mayor que la normal para la persona) de heces líquidas. El riesgo de deshidratación durante un cuadro de gastroenteritis cuando hay pérdida de agua y electrolitos en las heces líquidas y los vómitos es elevado. Cuando estas pérdidas no se reponen se puede producir una deshidratación con síntomas como sed excesiva, sequedad de piel y mucosas, cansancio, debilidad, mareos e incluso pérdida de conocimiento. Entre las causas más importantes de las gastroenteritis están aquellas causadas por bacterias, virus y parásitos.

En la mayoría de los casos, la gastroenteritis suele tener su origen en una intoxicación por alimentos o por aguas contaminadas, sobre todo cuando empieza el calor, ya que las altas temperaturas y la humedad ambiente hacen a los alimentos más susceptibles al desarrollo microbiano. Además, los alimentos elaborados o almacenados en condiciones antihigiénicas son otra causa principal de diarrea.

Habitualmente, los síntomas aparecen entre dos y seis horas después de haberlos consumido, y los productos que suelen provocarla con más frecuencia son: huevos crudos o poco hechos, marisco o pescado en mal estado o poco cocinado, frutas, hortalizas y verduras mal lavadas, carnes crudas o poco cocinadas, salsas caseras y agua contaminada de arroyos o pozos no tratados. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución; sin embargo, una buena parte de las toxiinfecciones alimentarias son causadas por alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta al cocinarlos.

Entre las gastroenteritis por intoxicación de alimentos más frecuentes destacan la infección por *Norovirus*, *Campylobacter*, *Salmonella* y *Escherichia coli* enterohemorrágica (O157:H7). Las técnicas de aislamiento e identificación de los microorganismos causantes de las toxiinfecciones alimentarias están hoy al alcance de la mayoría de los Laboratorios de Microbiología Clínica. Clínicamente, la enfermedad suele ser benigna, y el pronóstico bueno, con una buena recuperación tras instaurar medidas de soporte generales. La prevención se basa, obviamente, en la mejora de las condiciones sanitarias de la producción y control de los alimentos, y el agua de bebida, así como en el diagnóstico rápido de los casos.

Desde la sección de Microbiología del hospital Francesc de Borja se quiere resaltar y recordar que todos podemos contribuir a garantizar que los alimentos sean seguros, haciendo uso de las medidas eficaces que podrían adoptarse, como mantener la limpieza de la superficie donde se va a cocinar, separar alimentos crudos y cocinados, cocinar los alimentos completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras, y utilizar agua y materias primas seguras.