



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## ELIKAGAI EK TRANSMITI DITZAKETEN OHIKO GAIKOTASUNAK

### Campilobakteriosia

Gizakien gaixotasun gehienak *Campylobacter jejuni* espezieak eragiten ditu; gizakietan *Campylobacter* kasuen % 1 beste espezie batzuek eragiten dute.

*C. jejuni* ongi egokitzen da hegaztien gorputzera eta ongi hazten da hegaztien gorputzen tenperaturan. Hegaztiak garraiatu egiten dute (batik bat, basoko hegaztiekin) baina ez dira gaixotzen, alegia, hegaztiak garraiatzaileak izaten dira. Bakterioa ahula da, ez du jasaten deshidratazioa eta oxigenoaren bidez suntsi daiteke. Hazteko, inguruko atmosferan dagoen baino oxigeno kopuru txikiagoa behar du, bestela ez da hazten. Izozte-prozesuak murriztu egiten du haragi gordinean dagoen *Campylobacter* bakterioen kopurua.

Infekzioaren sintomak, normalean, kutsatu eta handik bi edo bost egunera antzematen dira; baina, hamar egunera ere garatu daitezke. Honako hauek dira sintoma ohikoenak: beherakoa, sukarra, buruko mina eta gorakoa. Hiru eta sei egun bitartean irauten du, baina luzatu egiten da kasu larrienetan.

## Salmonelosisia

*Salmonella* bazilo bat da eta gizakietan beherako-gaixotasunak eragin ditzake. Izaki bizi mikroskopikoak dira, eta gizakien edo animalien gorozkietatik beste gizaki edo animalia batzuetara pasatzen dira.

Bi salmonella motak (*Salmonella enteritidis* eta *Salmonella typhimurium*) eragiten dituzte gizakien infekzioen erdiak. Bakterio hori kutsatutako animalien eta gizakien heste-traktuan bizi da.

Kutsatu gehienek izaten dute beherakoa, sabeleko mina eta sukarra. Sintoma horiek kutsatutako elikagaia kontsumitu eta 8 eta 72 orduren artean antzematen dira. Sintoma horiez gain, honako hauek ere antzeman daitezke: hotzikarak, buruko mina, goragalea eta gorakoa. Sintomak normalean 4 eta 7 egun bitartean igaro ondoren desagertzen dira.

Salmonelosisia duten pertsona gehienak tratamendurik gabe osatzen dira. Hala ere, *Salmonella* infekzioek heriotza ere eragin dezakete haurtxoen, umeen, haurdunen, adinekoen eta sistema immunologiko ahula dutenen artean (VIH/IHESA, minbizia, diabetesa, giltzurrunetako gaixotasuna edo transplantea dutenak).

## *Escherichia coli*

*Escherichia coli* da gizakien edo animalien hesteetan egoten den bakterioaren izena. *E coli* gehienak ez dira kaltegarria, baina mota batzuek honako sintoma hauek eragin ditzakete: beherako larria (maiz odoltsua), sabeleko kolikoak, sukar arina edo sukarrrik eza. Sintomak kutsatutako elikagaia kontsumitu eta bi edo hiru egunera agertzen dira, baina tarte hori egun batekoa edo astebetekoa ere izan liteke.

Normalean, osasuntsu dauden helduak astebetean sendotzen dira. Nolanahi ere, hainbat taldetan, besteak beste, ume eta adinekoen artean gaixotasunak sindrome hemolitiko-uremikoa (SUH) eragin dezake. Gaitz

horrek giltzurrunetan lesio larriak sorraraz ditzake, eta hilgarriak gerta daitezke.

Uste da hausnarkariak, bereziki ardi-azienda, bakterio horien gordailu nagusiak direla. Hau da, animalia horietan metatzen dira *E. Coliak* eta kontsumitzen ditugun elikagaiak kutsa ditzakete.

Hainbat kutsadura-bide daude. Elikagaiek kutsa ditzaketen gaixotasunen kutsadura-bide ohikoena gutxi kuzinatutako behi-haragia eta behikiak (hanburesak, haragi xehatua...) izaten dira.

## Listeriosia

*Listeria* espezieko bakterio guztien artetik *Listeria monocytogenes* bakterioak eragiten ditu gaixotasun gehien gizakien artean. Bakterio horren ezaugarriek berezi egiten dute bakterio hori beste guztien artean. Ongi jasaten ditu hazkuntzarako egokiak ez diren giroak: giro azidoak edo gatz ugarikoak. Hozte tenperaturan ere bizi edota ugaltzeko daiteke; hozkailu barruan zenbait hilabetez iraun dezake bizirik. Beste bakterio batzuk motelago hazten dira tenperatura horietan, *L. monocytogenes* ez bezala. Azken hori ugaltzeko da hozkailuan, nahiz eta oso poliki izan.

Bakterio hori landare zein animalia elikagaietan azal daiteke; batik bat, gutxi ondutako gaztetan (esne gordinez edo pasteurizatuz egindakoak), izozkietan, barazki gordinetan, hegazti-haragian eta arrain fresko eta ketuetan.

Oro har, gastroenteritisa eragiten du (sukar eta guzti), baina ez du bestelako eraginik osasuntsu dauden helduen artean. Haurdun dauden emakumeen, umeen, adineko pertsonen eta immonudeprimituen artean arazo eta konplikazio larriagoak eragin ditzake.

## *Staphylococcus aureus*

Munduan oso zabalduta dagoen bakterioa denez, gaixotasun ugari eragin ditzake. Besteak beste, sistema gastrointestinalean izan dezake eragina,



*Staphylococcus aureus* bakterioaren presentzia fisikoagatik zein bakterio horrek jariatzen duen enterotoxina estafilokozikoa kontsumitzeagatik.

Bakterio hori sudurreko edo ahoko muki-mintzetan eta ilean egoten da. Baina, batzuetan zaurietan ere antzematen da. Elikagaien bidez kutsa daiteke, baldin eta higiene pertsonala eta maneiu praktika egokiak ez badira behar bezala gauzatzen.

Honako hauek dira sintomak: goragalea, gorakoa, itoaldi sentsazioa, sabeleko kolikoa. Kasu larrietan sintoma hauek ere eragin ditzake: buruko mina, giharretako mina, odol-presioan behin-behineko aldaketak, eta bihotz-arritmia.

*Staphylococcus aureus* bakterioa gatz-kontzentrazio handietan ere (% 15 bitartean) haz daiteke eta termolabila da tenperatura baxuetan (60 °C, 5-10 minutu), nahiz eta toxina tenperaturarekiko erresistentea den (120 °C, 5-30 minutu). Bere pH egokia 7 da eta ez da ahazten 4tik behera.

## Botulismoa

*Clostridium botulinum* bakterio anaerobioa da, esporez osatua, eta botulismo izeneko gaixotasuna eragiten duen neurotoxina bortitza ekoizten du.

Toxina hori ez da oso egonkorra beroaren aurrean eta suntsitu egin daiteke, 10 minutuz edo gehiagoz 80°Ctan berotuz gero. Gaixotasun horren intzidentzia txikia da, baina eragin handikoa; izan ere, behar bezala eta garaiz tratatu ezean, hilkortasun-tasa handia du.

Sintomak, normalean, kutsatutako elikagaia kontsumitu eta 4 eta 36 ordu bitartean agertzen dira. Sintoma neurotoxikoak dira: bikoitz ikustea, zailtasunak izatea irensteko eta hitz egiteko, eta arnasa-sistema progresiboki geldiaraztea. Sintomak gastrointestinalak ere izan daitezke: sabeleko mina, beherakoa edo kongestioa. Heriotza gerta daiteke arnasa-gutxiegitasunagatik edo airea trakean sartzea oztopatzeagatik.

## *Clostridium perfringens*

*Clostridium botulinum* bakterio anaerobioa da, esporez osatua, eta botulismo izeneko gaixotasuna eragiten duen neurotoxina bortitza ekoizten du.

Toxina hori ez da oso egonkorra beroaren aurrean eta suntsitu egin daiteke, 10 minutuz edo gehiagoz 80°Ctan berotuz gero. Gaixotasun horren intzidentzia txikia da, baina eragin handikoa; izan ere, behar bezala eta garaiz tratatu ezean, hilkortasun-tasa handia du.

Sintomak, normalean, kutsatutako elikagaia kontsumitu eta 4 eta 36 ordu bitartean agertzen dira. Sintoma neurotoxikoak dira: bikoitz ikustea, zailtasunak izatea irensteko eta hitz egiteko, eta arnasa-sistema progresiboki geldiaraztea. Sintomak gastrointestinalak ere izan daitezke: sabeleko mina, beherakoa edo kongestioa. Heriotza gerta daiteke arnasa-gutxiegitasunagatik edo airea trakean sartzea oztopatzeagatik.

5

## *Bacillus cereus*

Nonahi dagoen bakterio aerobikoa da eta esporak sor ditzake. Oso zabaldua dago naturan eta maiz isolatu egiten da lurzorutik, hautsetik eta landareztatik. Ia elikagai guztietan antzeman daiteke esporen kontzentrazio txikia. Baina, kontzentrazio horien maila ez da gaixotasunak eragiteko bezain handia izaten.

Toxinak eragiten ditu hazteko fasearen amaiera aldera. Toxina beroarekiko erresistentea denez, gerta liteke tenperatura altuan tratatutako elikagaietan mikroorganismoa suntsitzea, baina toxinak presente jarraitzea.

Sintomako *S.aureus* edo *C.perfringens* bakterioen sintomen oso antzekoak dira, alegia, beherakoa (ugari eta urtsuak), eta gorakoa batzuetan. Sabeleko mina ere antzeman daiteke. Sintomak 24 ordura desagertzen dira.

