

MICROORGANISMOS, KLEBSIELLA

Especies Klebsiella , Citrobacter , Enterobacter

Características generales

Se sospecha que estas bacterias entéricas (intestinales) con forma de barra han sido causantes de enfermedades gastrointestinales agudas y crónicas. Los organismos pueden ser recolectados de ambientes naturales tales como los bosques, el agua fresca así como también de los productos provenientes de las fincas (vegetales) donde residen normalmente como microflora.

También pueden ser recolectados de las heces de individuos saludables que no presentan síntomas de la enfermedad. La proporción relativa de cepas patógenas y no patógenas es desconocida.

Síntomas de la enfermedad

Gastroenteritis es el nombre de la enfermedad causada ocasional y esporádicamente por este género de bacterias.

La gastroenteritis aguda se caracteriza por presentar dos o más de los siguientes síntomas: vómitos, náuseas, fiebre, escalofríos, dolores abdominales y diarrea aguada (deshidratación), los cuales ocurren después de las 12 a 24 horas de ingerido el alimento o del agua contaminada. Por otro lado, la diarrea crónica es caracterizada por los síntomas de disentería: deposiciones diarreicas con olor fétido y mucosidad, flatulencia y distensión abdominal. Esta enfermedad puede durar meses y requiere ser tratada con antibióticos.

Dosis infecciosa—Desconocida. Se sospecha que tanto las formas agudas como las crónicas de esta enfermedad resultan de la producción de enterotoxinas. Estos organismos pueden resultar transitoriamente virulentos ya que pueden tomar elementos genéticos móviles de otros patógenos. Por ejemplo, el patógeno *Citrobacter freundii* que produce una toxina idéntica a la toxina de *E. coli* estable al calor, fue aislado de las heces de niños enfermos.

Diagnosis

Los métodos de recolección e identificación de estos organismos a partir de los alimentos, agua o especímenes diarreicos, están basados en la eficacia de los medios de cultivo selectivos así como también en los resultados de los ensayos microbiológicos y bioquímicos. La habilidad de una bacteria para producir una (s) enterotoxina(s) puede estar determinada por el ensayo del cultivo celular, los bioensayos en animales, los métodos serológicos o las investigaciones genéticas.

Alimentos asociados

Estas bacterias pueden ser recolectadas a partir de los productos lácteos, los mariscos crudos y los vegetales frescos y crudos. Los organismos están presentes en el suelo usado para la producción de cultivos y en las aguas de pesca de mariscos; como resultado éstos pueden constituir un peligro para la salud.

Prevención

Las enterobacterias son sensibles al calor y son inactivadas a través del calentamiento (superior a 70°C). Entre las mayores causas de infección se pueden mencionar a los alimentos crudos o los parcialmente cocidos y a la contaminación cruzada que ocurre cuando los alimentos preparados entran en contacto con los crudos o con superficies contaminadas (por ejemplo las tablas para picar). De este modo, la cocción apropiada e higiénica de los alimentos, puede prevenir ampliamente las infecciones enterobacterianas.

Población en riesgo

Todas las personas pueden ser susceptibles a las formas patogénicas de estas bacterias. La enfermedad prolongada es experimentada comúnmente por los más jóvenes.

Fuente:

The bad bug book: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/intro.html>