



OSASUN SAILA

Osasun Sailburuordetza
Osasun Publikoaren eta Adikzioen
Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SALUD

Viceconsejería de Salud
Dirección de Salud Pública y Adicciones

Q SUKARRARI BURUZKO JAKINARAZPENA

Q sukarra *Coxiella burnetii* bakterioak sorturiko gaixotasuna da. Bakterio hori behietan, ardietan eta ahuntzetan egon ohi da, baina baita beste animalia batzuetan ere, eta pertsonak, gehienetan, infektatutako animalien karen-ehunekin eta bestelako azpiproduktuekin kutsatutako lekuetako hautsak airez garraiatutako bakterioen bidez kutsatzen dira.

Q sukarrarekin infektatutako animalia gehienek ez dute sintomarik agertzen inmunitatea garatzen dutelako, baina gaixotasunaren eramaileak dira, eta horien gorpuzkinak erabiltzen dituzten edo bakteriarekin kutsatutako hautsa arnasten duten pertsoneri gaixotasuna kutsa diezaiekete.

Azken egunetan Q sukarraren agerraldi bat gertatu da, Bilboko Tratamendu Mekaniko Biologikorako Instalazioko langile batzuei eragin diena. Instalazio horretan Bizkaiko zaborrak prozesatu eta bereizten dira. Agerraldiaren jatorriari buruzko hipotesi sendoenaren arabera, hausnarkarien (ardiak, ahuntzak) gorpuzkinak jaso eta prozesatu dira, gainerako Hiri-hondakin Solidoen artean nahasturik iritsi ei direnez. Hau da, zabor-bilketarako sarera bota dira hildako animaliak, umekiak edo etxean hildako ardi edo ahuntzen gorpuzkinak.

Eusko Jaurlaritzaren Osasun Sailaren 218/2000 Dekretuak ezarritakoaren arabera, behiak, ardiak eta ahuntzak hiltegietan hil behar dira. Horrenbestez, ez da legezkoa etxean horrelakorik hiltzea, ezta jabeak berak kontsumitzeko ere. Osasun-arrazoi asko dago horretarako. Izan ere, Q sukarra harteaz gain, hausnarkari horiek etxean hiltzeak beste gaixotasun batzuk izateko arriskua du; esaterako, salmonelosia, listeriosia, teniasia, zistizerkosia, ekinokokosia, etab. Gainera, hondakin horiek behar ez bezala ezabatzeak beste pertsona batzuk kutsatzea ekar dezake.

Horregatik guztiagatik, Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailaren Osasun Publikoko eta Adikzioen Zuzendaritzak osasun-arauak betetzearen garrantzia gogorarazi nahi die herritarrei. Hiltegia da animalia, errai edo ehun kutsatuak hauteman eta ezabatzeko eta pertsona edo abere gehiagotara hedatzea saihesteko bermerik handiena.

Vitoria-Gasteiz, 2014ko apirilaren 11a



NOTA INFORMATIVA SOBRE LA “FIEBRE Q”

La Fiebre Q es una enfermedad producida por una bacteria llamada *Coxiella burnetii*, que se encuentra habitualmente en el ganado bovino, ovino y caprino, aunque también en otro tipo de animales, y que se transmite a las personas, en la mayoría de los casos, mediante diseminación por el aire de las bacterias en el polvo de lugares contaminados por tejidos placentarios y otros subproductos de animales infectados.

La mayoría de animales infectados por la Fiebre Q no presentan síntomas porque desarrollan inmunidad, pero son portadores que pueden transmitir la enfermedad a personas que manipulan sus restos o que inhalan polvo contaminado con la bacteria.

En los últimos días se ha producido un brote de Fiebre Q que ha afectado a varios trabajadores de la Planta de Tratamiento Mecánico Biológico (TMB) en Bilbao que realiza el procesado y separación de las basuras de Bizkaia. La hipótesis más probable del origen de este brote es la recepción y procesado en esta planta de restos de rumiantes (ovinos, caprinos), que han llegado mezclados con el resto de Residuos Sólidos Urbanos. Esto significaría que a través de la red de recogida de basuras se han eliminado animales muertos, fetos o restos de sacrificio domiciliario de ovinos o caprinos.

El Decreto 218/2000 del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco establece la obligatoriedad de que el sacrificio de bovinos, ovinos y caprinos se realice en mataderos autorizados. Por tanto, es ilegal el sacrificio domiciliario de estas especies, incluso en el caso de estar destinado al autoconsumo del propietario. Hay importantes razones sanitarias para ello, ya que, además de la posibilidad de transmisión de Fiebre Q, el sacrificio domiciliario y consiguiente consumo de estos rumiantes puede implicar el riesgo de contraer otras enfermedades, como salmonelosis, listeriosis, teniasis, cisticercosis, equinococosis, etc. O, por la vía de una eliminación inadecuada de los restos, provocar la enfermedad de otras personas.

Por todo ello, desde la Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco se recuerda a la población la importancia de cumplir la normativa sanitaria. El matadero es la mayor garantía para la detección y eliminación de animales, vísceras o tejidos contaminados, evitando su propagación a otras personas o ganados.

Vitoria-Gasteiz, 11 de abril de 2014