



MIÉRCOLES 13 DE DICIEMBRE DE 2023

Ante el aumento de casos de Fiebre Paratifoidea registrados durante las últimas 2 semanas epidemiológicas (26/11 al 09/12) del presente año en la Provincia de Salta, la Dirección General de Coordinación Epidemiológica emite la presente comunicación con el propósito de informar sobre la situación actual del presente evento a los fines de que los equipos de salud intensifiquen, las actividades de sospecha clínica, vigilancia, notificación, atención y seguimiento de pacientes y difusión de las medidas de promoción y prevención de la enfermedad.

Fiebre Paratifoidea

Enfermedad bacteriana sistémica que se caracteriza por comienzo insidioso con fiebre y puede acompañarse de signos y síntomas inespecíficos: trastornos digestivos (dolor abdominal, estreñimiento o diarrea, vómitos), cefalea, malestar general, cansancio, tos no productiva y/o hepatoesplenomegalia. Puede presentarse erupción cutánea maculopapular eritematosa en el tronco, y/o bradicardia relativa (disociación pulso-temperatura). El cuadro clínico varía de formas leves a grave. Agente infeccioso: Para la fiebre tifoidea, Salmonella Typhi. En lo que corresponde a la fiebre paratifoidea, se reconocen tres serovariedades, S. entérica subespecie entérica: serovariedad Paratyphi A; B y C. Reservorio: Los humanos son el reservorio de S. Paratyphi A, B y C mientras que S. Paratyphi B puede encontrarse también en animales. Existen portadores transitorios o permanentes. El estado de portador puede surgir después de la enfermedad aguda o de infección leve o subclínica. Modo de transmisión: por vía fecal-oral, a través de agua y alimentos contaminados con heces u orina de enfermos o de portadores; vectores (moscas y cucarachas); de persona-persona. En menor medida, por contacto directo con animales. Período de incubación: De tres días a tres meses, por lo regular con límites de una a tres semanas. En el caso de la gastroenteritis paratifoidea, de 1 a 10 días.

SITUACIÓN ACTUAL Y ANTECEDENTES EN LA PROVINCIA DE SALTA

Desde el año 2017 en la provincia de Salta se produjo un aumento sostenido y marcada estacionalidad de casos de salmonella (aumento en la época de primavera y en las últimas semanas del año). Entre las SE 42 a SE 52 del año 2017 se reportaron 28 casos de Salmonellas aisladas de hemocultivos, de los cuales 7 fueron confirmados por el Laboratorio Nacional de Referencia del INEI-ANLIS Dr. Carlos Malbrán como Salmonella entérica subespecie entérica serovar Paratyphi B (S. Paratyphi B), fórmula antigénica O1,4,(5),12: Hb:1,2.

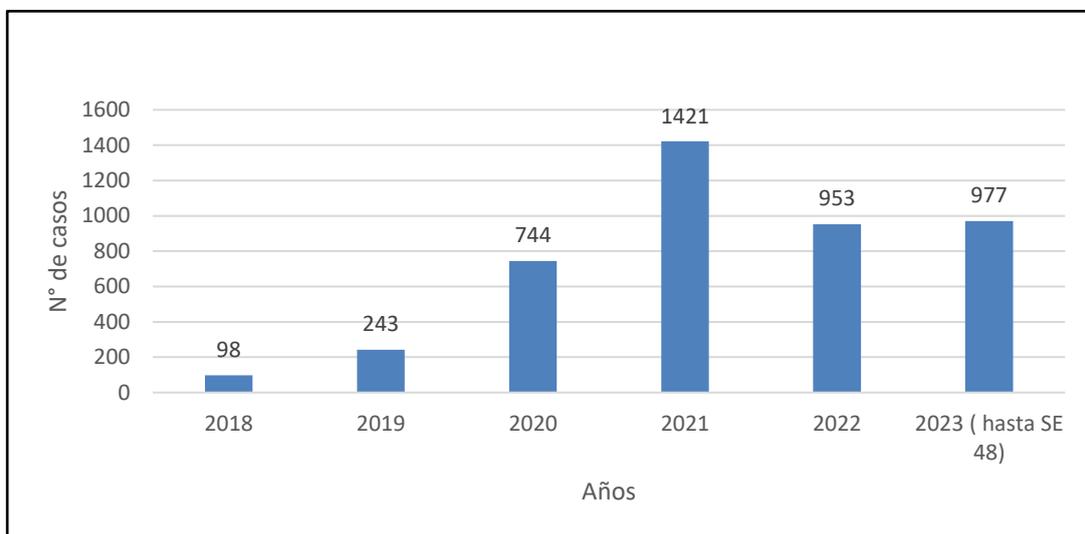


En el mes de diciembre del año 2022, el Ministerio de salud de nación en conjunto con Ministerio de salud de la provincia emiten una alerta epidemiológica.

En el mes de febrero del año 2023, se inicia con la estrategia de vigilancia de sitio centinela en la ciudad de Salta Capital, abarcando Área operativa Norte (Nodo Castañares) y Área operativa Sur (Nodo Solidaridad). La vigilancia centinela es una estrategia epidemiológica desarrollada para mejorar los atributos del sistema regular de notificación de enfermedades mediante la que se persigue mejorar la sensibilidad, especificidad y oportunidad para detectar un evento.

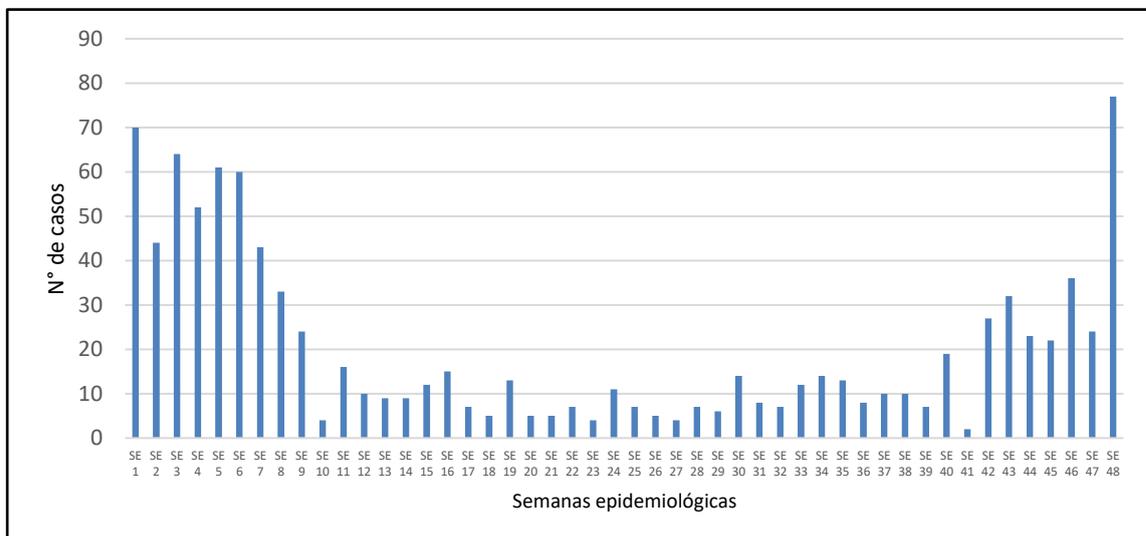
Hasta la SE 48 del año 2023 se han registrado 1432 casos sospechosos, de los cuales se confirmaron 977 casos con pruebas de laboratorio, el 80% con domicilio en Salta Capital y 20% en el interior de la provincia.

Gráfico 1. Casos confirmados de salmonella por año. Año 2018- hasta SE 48 2023. Provincia de Salta.



Fuente Programa de Vigilancia Epidemiológica - Anuario estadístico

Gráfico 2. Número de casos de Salmonelosis SE 01 a SE 48 Año 2023. Provincia de Salta.



Fuente Programa de Vigilancia Epidemiológica - Anuario estadístico



En el gráfico observamos, que la presencia de casos confirmados se mantuvo en todo el año 2023 patrón que no teníamos años anteriores, con un descenso de casos en la época invernal.

RECOMENDACIONES PARA EQUIPOS DE SALUD

Ante la situación actual se recomienda a todos los equipos de salud fortalecer la sospecha clínico epidemiológica de fiebre paratifoidea, en personas que cumplan con la definición de caso, el diagnóstico oportuno y tratamiento adecuado de los mismos, realizar acciones de investigación tendientes a identificar y controlar las posibles Fuentes. Sensibilizar a la población sobre las medidas preventivas y consulta ante la aparición de los síntomas y alerta temprana

Vigilancia Epidemiológica

Objetivos

- Detectar de manera temprana los casos para implementar el diagnóstico, tratamiento y las acciones de control.
- Permitir y direccionar la investigación epidemiológica tendiente a interrumpir la transmisión de la enfermedad.
- Detectar la morbilidad en sitios con deficiencia de la higiene personal y del saneamiento del entorno.
- Identificar los factores de riesgo con intervención oportuna evita la aparición de casos adicionales.

Definición y clasificaciones de caso

CASO SOSPECHOSO	CASO PROBABLE	CASO CONFIRMADO	CASO DESCARTADO
Toda persona que presente fiebre alta (>38°) continua de al menos tres días de evolución, con compromiso del estado general -puede estar acompañada por diarrea, dolor abdominal, períodos de constipación- sin otro foco aparente y sin otra etiología definida. Todo caso sospechoso debe estudiarse por laboratorio para confirmar o descartar la infección	Caso sospechoso y: · contacto con un caso confirmado, o Expuesto a una fuente común · resida o haya viajado a un lugar en el que estén sucediendo casos de fiebre tifoidea o paratifoidea, · seroconversión con 4 títulos superiores en la segunda muestra pareada Reacción de Widal	Todo caso sospechoso o probable con: · Hemocultivos y/o urocultivo con aislamiento de Salmonella Paratyphi (S. Paratyphi). · Coprocultivo positivo para S. Paratyphi. · Todo caso probable con nexos con un caso confirmado de fiebre paratifoidea con hemocultivo o coprocultivo con aislamiento de Salmonella spp.	Caso sospechoso en el que se confirmó otro diagnóstico. · Caso sospechoso con hemocultivos negativos con muestras tomadas en el momento febril o coprocultivo negativo en pacientes con más días de evolución.

Fuente: Manual de Normas y Procedimientos de Vigilancia y Control de Eventos de Notificación Obligatoria

Notificación

Los casos confirmados de fiebre tifoidea y paratifoidea constituyen eventos de notificación obligatoria al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS) en el marco de la ley 15465 y la res.2827/2022.

- **Evento:** Fiebre tifoidea y paratifoidea.
- **Estrategias de vigilancia:** Clínica, Laboratorio y Epidemiología.
- **Modalidad de notificación:** Individual (Nominal).
- **Periodicidad de notificación:** Inmediata de casos confirmados.

Asimismo, las muestras de alimentos o agua que se analicen asociadas a brotes o casos deberán ser adjuntadas en la solapa Documentos del Evento.

Medidas ante un caso.

- Notificar desde la sospecha al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS2.0) en forma inmediata.
- Realizar la investigación epidemiológica de todos los casos para identificar e interrumpir la posible fuente y vehículo de transmisión. La investigación incluye siempre un componente epidemiológico, bromatológico y ambiental por lo cual es importante la articulación de todos los actores involucrados para su abordaje.
- Es importante que los pacientes tratados de forma ambulatoria completen el tratamiento antibiótico prescripto, se sometan a pruebas para descartar la persistencia del patógeno y sean informados adecuadamente acerca de las medidas de prevención: lavado de manos después de ir al baño, no preparar ni servir alimentos a otras personas hasta obtener el alta. Investigación de contactos: Es importante investigar la posible transmisión intrafamiliar, estudiando a los convivientes para detectar posibles portadores de la bacteria.
- Se recomienda la toma de muestra para hemocultivo en el pico de fiebre y de materia fecal (u otras infecciones extraintestinales) en el periodo agudo antes de iniciar el tratamiento con antimicrobianos.
- En el marco de la vigilancia nacional, los laboratorios que forman de la Red Nacional de Diarreas deberían derivar todos los aislamientos como *Salmonella* spp. - recuperados de diarreas y/o hemocultivos- y el 20% de las muestras en el caso que alcancen la serotipificación de la *Salmonella* y de los casos que no tengan residencia o antecedente de viaje a un lugar en el que estén sucediendo casos de fiebre paratifoidea, para subtipificación molecular y vigilancia genómica.



MEDIDAS PREVENTIVAS

Recomendaciones para toda la población:

- Usar agua segura: para actividades como el lavado de manos; preparación y cocción de alimentos; limpieza de superficies y utensilios; para beber o elaborar hielo, helados, jugos e infusiones; reconstitución de fórmulas lácteas, entre otros.
- Agua de pozo: Hervir 2-3 minutos o desinfectar con lavandina que indique en el rótulo “apta para desinfectar agua” y registrada en ANMAT, teniendo en cuenta la concentración que indica el envase:

¿Cuántas gotas de lavandina debo agregar por litro de agua?	
Lavandina 25 g Cloro/litro	4 gotas
Lavandina concentrada 55 g Cloro/litro	2 gotas

Luego, dejar reposar 30 minutos antes de consumir o utilizar

Reservorios de agua:

- Limpiar con frecuencia los tanques, cisternas, etc. y verificar su estado (tapados, sin grietas).

Mantener la higiene durante la manipulación y consumo de alimentos:

- Lavarse siempre las manos con agua y jabón después de ir al baño, cambio de pañales y siempre luego de haber tenido contacto con objetos no higiénicos.
- Lavarse las manos con agua segura y jabón antes, durante y después de manipular alimentos. También después de tocar animales, alimentos de las mascotas o su entorno.
- Durante la preparación de alimentos lavar y desinfectar las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo; principalmente en la elaboración de alimentos crudos como hortalizas.
- Proteger los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y otros animales.
- Mantener los recipientes para la basura cerrados y tirar la misma con regularidad.
- No cambiar pañales sobre la mesa donde se consume o prepara alimentos

Usar alimentos seguros:

- Consumir leche y derivados con tratamiento térmico.
- Evitar consumir alimentos cuyas prácticas de manipulación y conservación sean no seguras o dudosas.
- Consumir jugos, helados, hielo y bebidas elaboradas con agua segura.
- Lavar con agua segura y desinfectar las frutas y verduras con solución de agua clorada.



Evitar la contaminación cruzada:

- Separar carnes crudas (vacuna, ave o pescado) de otros alimentos en todo momento: cuando realiza las compras, al almacenar en heladera y durante la preparación de las comidas/platos.
- No lavar pollo crudo o carne cruda antes de cocinarlos ya que esto propaga gérmenes en la cocina: solo la cocción destruye las bacterias presentes.

Cocinar los alimentos completamente:

- Cocción completa de (por encima de 71°C en el centro del alimento) las carnes rojas, de ave, huevo y las preparaciones que los contengan.
- Una vez cocidos los alimentos deben mantenerse a una temperatura por encima de los 60°C, de lo contrario llevarlos a la heladera hasta el momento de su consumo.
- No dejar las preparaciones por más de una hora a temperatura ambiente, especialmente en verano.

Mantener los alimentos a temperaturas seguras:

- Refrigerar lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C).
- Prepare los alimentos en pequeñas cantidades para reducir las sobras. Las sobras no deberían guardarse en la heladera durante más de 3 días.
- Descongelar los alimentos en la heladera. No descongelar a temperatura ambiente.
- Los alimentos descongelados en microondas deben cocinarse inmediatamente.

Aguas de recreación:

- Clarar el agua de las piletas hogareñas.
- Evitar el ingreso a piletas de personas con síntomas gastrointestinales y controlar si hay niños/as con pañales, que los mismos no contaminen el agua (recambio seguido de los mismos, recambio de agua inmediato ante la presencia de materia fecal).
- Antes de ingresar a aguas recreativas verificar las características del agua. Esta debe ser transparente y debe estar libre de materias flotantes, espuma y no debe existir suciedad en el fondo de la pileta.
- Evite nadar después de una lluvia fuerte.

Consultar en forma temprana ante la presencia de síntomas:

- Ante la aparición de fiebre alta (>38°) de al menos tres días de evolución, mal estado general con o sin diarrea, dolor abdominal, constipación, consultar al servicio de salud.

Colaborar con la investigación epidemiológica:

- Es necesario entrevistar a las personas con síntomas y antecedentes epidemiológicos para investigar la posible fuente de infección y poder controlarla para que no se produzcan nuevos casos, por lo cual es muy importante que las personas afectadas colaboren con la entrevista epidemiológica.



Recomendaciones para personas en tratamiento por fiebre paratifoidea:

Los pacientes pueden seguir siendo portadores de la bacteria después de la desaparición de los síntomas, y por lo tanto pueden transmitirla a otras personas a través de las heces

- Completar el tratamiento antibiótico indicado.
- Evitar preparar y servir alimentos hasta tener la confirmación de no portar más la bacteria, con lo que se reduce la probabilidad de transmisión.
- Lavarse minuciosamente las manos con agua y jabón después de ir al baño, y con mayor frecuencia.
- Someterse a pruebas de laboratorio para comprobar que no siguen siendo portadores de la bacteria cuando sea indicado.

Recomendaciones para personas que manipulan alimentos:

- Deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y contar con el carnet habilitante para realizar dicha actividad.
- En caso de presentar alguno de los siguientes síntomas: fiebre continua, dolor de cabeza, malestar general, pérdida de apetito, decaimiento, diarrea, constipación, consultar de forma inmediata al sistema de salud y evitar realizar actividades de manipulación de alimentos hasta obtener el alta médica.

REFERENCIAS

-  Manual de Normas y Procedimientos de vigilancia y control de las Enfermedades de Notificación Obligatorias. Actualización 2022.
-  Programa de Vigilancia Epidemiológica del Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Salta.
-  SNVS 2.0
-  [12-2022-Alerta-fiebre-paratifoidea-diciembre-2022.pdf \(salud.gob.ar\)](#)
-  Manual sobre las 5 claves para la inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud. 2007. Disponible en: [Manual-sobre-las-cinco-claves-para-la-inocuidad-de-los-alimentos2.pdf \(dinta.cl\)](#)