Ministerio de
SALUD
Gobierno de Entre Ríos

Dirección de
EPIDEMIOLOGÍA
Ministerio de Salud
Gobierno de Entre Ríos

EPI - ENTRE RIOS SE 50

REPORTE EPIDEMIOLOGICO SEMANAL

16 DE DICIEMBRE DE 2019 VOLUMEN 7 N° 50

EDITORIAL

El reporte epidemiológico semanal " *Epi-Entre Ríos*" es elaborado por la Residencia de Epidemiología del Ministerio de Salud de Entre Ríos. El mismo está destinado a todo el personal de salud y público en general interesado en la situación sanitaria provincial, nacional e internacional.

La información contenida es procedente tanto de los Sistemas de Vigilancia, de las Investigaciones en salud como de medios informales, previamente verificados.

Este reporte busca brindar un panorama inmediato y actualizado de la situación epidemiológica y condiciones de alto riesgo potencial para la salud de la población, que suponen acciones de prevención, control o seguimiento, siempre con la mirada puesta en mejorar la salud de la población.

CONTENIDOS

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA ENTRE RÍOS SE 50

INFORMES DE EVENTOS PRIORIZADOS

NOTICIAS EN SALUD

RECOMENDACIONES

RECLASIFICACIÓN DE CASOS DE LA SE 50

PATOLOGÍA	FUENTE	CLASIFICACIÓN	EDAD	SEXO	SE	DEPARTAMENTO
ME MICÓTICAS Y PARASITARIAS	HOSPITAL SAN MARTÍN PARANÁ	CONFIRMADO	40 AÑOS	M	50	PARANÁ
COQUELUCHE	HOSPITAL CENTENARIO	PROBABLE*	3 MESES	M	48	GUALEGUAYCHÚ
LEPTOSPIROSIS	CLINICA PARQUE CRESPO	CONFIRMADO	45 AÑOS	M	49	TALA

Fuente: Departamento Vigilancia. Dirección de Epidemiología. Entre Ríos.

*Caso probable

Paciente con clínica compatible con Coqueluche y sin confirmación por laboratorio (no estudiado o resultados de laboratorio No conclusivos) y sin nexo epidemiológico con un caso confirmado por laboratorio. Paciente con clínica incompleta o datos insuficientes y con resultado positivo por PCR o por seroconversión.

FUENTE: MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

SITUACIÓN PROVINCIAL SARAMPIÓN

Definición de caso sospechoso:

Paciente con fiebre (temperatura axilar mayor a 38ºC) y exantema, o cualquier caso en que el profesional de la salud sospeche sarampión o rubéola.

Dada la situación epidemiológica del Sarampión, se recuerda que es un Evento de Notificación Obligatoria, regido por la Ley Nacional N° 15.465, de denuncia inmediata, con ficha individual.

Hasta el sábado 14 de Diciembre, en la Provincia de Entre Ríos se notificaron 39 casos sospechosos de sarampión, los cuáles se estudian conjuntamente para rubeola. De ellos 32 fueron descartados por laboratorio, 6 continúan en estudio y un caso cerró como sospechoso no conclusivo.

Fuente: Departamento Vigilancia. Dirección de Epidemiología. Entre Ríos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

¿ QUÉ SON LAS ETA ?

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones

• Infección transmitida por alimentos: se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

• Intoxicación causada por alimentos: se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

¿ CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS ?

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.

La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

POBLACIONES EN RIESGO

Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos, las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte. Por el contrario, para las restantes personas los síntomas son pasajeros; en la mayoría de los casos, sólo duran un par de días, sin ningún tipo de complicación.

¿CÓMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS?

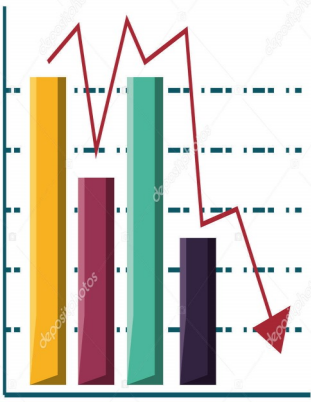
Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican, pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida.

Fuente: MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

¿CÓMO PUEDE TRANSMITIR ENFERMEDADES UN ALIMENTO A TRAVÉS DE AGUAS CONTAMINADAS?

¿CÓMO PUEDE TRASMITIR ENFERMEDADES UN ALIMENTO A TRAVÉS DE LAS MANOS SUCIAS?

NOTICIAS NACIONALES



Nación: LANZAMIENTO DEL REPORTE NUMÉRICO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

Se publicó el Reporte de casos de notificación agrupada clínica SNVS003 que contiene la información numérica registrada en las notificaciones del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS 2.0). Esta herramienta es de utilidad para monitorear la tendencia de los eventos en el tiempo y las diferencias de acuerdo al lugar geográfico.

El reporte permite obtener la cantidad de casos por semana y por establecimiento de salud de distintos eventos de notificación obligatoria. El usuario puede seleccionar los criterios para filtrar los datos y agruparlos por fecha, por grupo etario, por sexo, por provincia y por tipo de evento entre otras características.

Al ser un reporte numérico con información agrupada pero no nominalizada está disponible para todos los usuarios con cuenta en el sistema. La Central de reportes es el componente principal del SISA para el análisis y consulta de la información contenida en los registros federales. Permite crear reportes dinámicos en tiempo real en forma sencilla a través de los asistentes disponibles.

FUENTE: SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN SANITARIA ARGENTINO

RECOMENDACIONES

SARAMPIÓN

ALERTA SARAMPIÓN

Ante la detección de nuevos casos de sarampión y con el fin de interrumpir rápidamente la transmisión viral, la Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación indica:

Verificar y completar esquema de vacunación de acuerdo a la edad:

- De 12 meses a 4 años: deben acreditar al menos UNA DOSIS de vacuna triple viral (sarampión-rubéola-paperas).
- Mayores de 5 años y adultos: deben acreditar DOS DOSIS de vacuna doble o triple viral después del primer año de vida.
- Las personas nacidas antes de 1965 no requieren ser vacunados por considerarse inmunes.

A su vez, se refuerza la recomendación vigente para todo el personal de salud que debe acreditar al menos 2 dosis de vacuna o bien contar con certificación de IgG positiva para sarampión.

Recomendaciones para viajeros:

Residentes en Argentina que viajen al exterior:

- Se recomienda que los viajeros mayores de 13 meses cuenten con al menos 2 dosis de vacuna con componente antisarampionoso.
- Cuando sea necesario indicar la vacunación, idealmente debe ser aplicada al menos 15 días antes del viaje.
- Los niños de 6 a 11 meses que viajen a áreas de circulación viral activa, deben recibir una dosis de vacuna triple viral. Esta dosis no será tenida en cuenta como esquema regular de vacunación: se administrarán las dosis correspondientes al Calendario Nacional de Vacunación al año de vida y al ingreso escolar.
- En el caso de niños menores de 6 meses de vida, se sugiere aplazar y/o reprogramar el viaje, puesto que en ellos la vacuna triple viral está contraindicada.

ANTE LA PRESENCIA DE FIEBRE Y ERUPCIÓN CUTÁNEA, CONSULTÁ INMEDIATAMENTE AL MÉDICO. NO CONCURRAS A LUGARES PÚBLICOS HASTA QUE EL MÉDICO TE AUTORICE.

Te puede interesar:

Información sobre vacunación del Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación

FUENTE: MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES PARA PREVENIR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN SU HOGAR

Mantené la higiene

- Lavate las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante su preparación. Hacelo también luego de cada vez que vayas al baño.
- Lavá y desinfectá todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Protegé los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales.

Separá los alimentos crudos de los cocidos

- Separá siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Para manipular carnes y otros alimentos crudos, usá equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar.
- Conservá los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar el contacto entre los crudos y los cocidos.

Cociná completamente

- Cociná completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- Herví los alimentos como sopas y guisos, para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (se recomienda el uso de termómetros). Para carnes rojas y pollos, cuidá que no queden partes rojas en su interior.
- Recalentá completamente la comida cocinada, pues una correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas.

Mantené los alimentos a temperaturas seguras

- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Enfriá lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferentemente por debajo de 5° C).
-Mantené bien caliente la comida lista para servir (por encima de los 60° C).
- No guardes las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente, pues algunas bacterias podrían multiplicarse muy rápidamente.

Usá agua y alimentos seguros

- Utilizá agua de red o asegurate de potabilizarla antes de su consumo.
-Seleccioná alimentos sanos y frescos.
- Preferí alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lavá las frutas y las hortalizas en forma minuciosa, especialmente si se consumen crudas.
- No consumas alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento.

FUENTE: MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

Ministerio de SALUD Gobierno de Entre Ríos

RESIDENCIA DE EPIDEMIOLOGÍA

25 DE MAYO 139, PARANÁ

TELÉFONO/FAX: 0343-4840187

CORREO ELECTRÓNICO: resepier@gmail.com