



ALERTA EPIDEMIOLÓGICA

19 de noviembre de 2021 – SE 46

Situación de fiebre paratifoidea en la provincia de Salta

En ocasión del aumento actual de casos de fiebre paratifoidea en la provincia de Salta, en el marco de un aumento sostenido y con comportamiento estacional en los últimos cuatro años, el Ministerio de Salud de la Nación y de la provincia de Salta emiten el presente alerta con el propósito de informar sobre la situación de riesgo, intensificar las actividades de vigilancia epidemiológica, control de casos y contactos, así como de prevención y control.

SITUACIÓN ACTUAL

En la provincia de Salta, desde la semana epidemiológica (SE) 47 del año 2017 se registran casos de fiebre paratifoidea, con aumento en las notificaciones cada año y marcada estacionalidad. Los aislamientos fueron confirmados por parte del Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) como *Salmonella entérica subespecie entérica* serovar Paratyphi B (*S. Paratyphi B*), fórmula antigénica 01,4,(5),12: Hb: 1,2.

En el Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS²⁻⁰) desde la SE 1 a la SE 45 de 2021 se registraron 1088 notificaciones de Fiebre Tifoidea y Paratifoidea, de las cuales 1069 corresponden a residentes en la provincia de Salta, principalmente en la ciudad capital y municipios aledaños.

El mayor número de casos se dio en las primeras semanas del año, disminuyendo hasta el otoño/invierno y volviendo a registrarse un aumento de casos sostenido desde la SE32, rondando en la SE45 las 100 notificaciones.

FIEBRE TIFOIDEA Y PARATIFOIDEA

Enfermedad bacteriana sistémica que se caracteriza por comienzo insidioso con fiebre continua, cefalalgia intensa, malestar general, anorexia, bradicardia relativa, esplenomegalia, manchas rosadas en el tronco en 25% de los enfermos de raza blanca, tos no productiva en los comienzos de la evolución y estreñimiento más comúnmente que diarrea (en los adultos). Se presentan muchas infecciones leves y atípicas. En Argentina se registra desde el 2017 de manera esporádica. A partir del 2018 se reportaron una mayor cantidad de casos de fiebre paratifoidea diagnosticados con la serovariedad *Salmonella Paratyphi B*.

Agente infeccioso: Para la fiebre tifoidea, *Salmonella Typhi*. En lo que corresponde a la fiebre paratifoidea, se reconocen tres serovariedades, *S. enterica* subespecie enterica: serovariedad *Paratyphi A*; B y C.

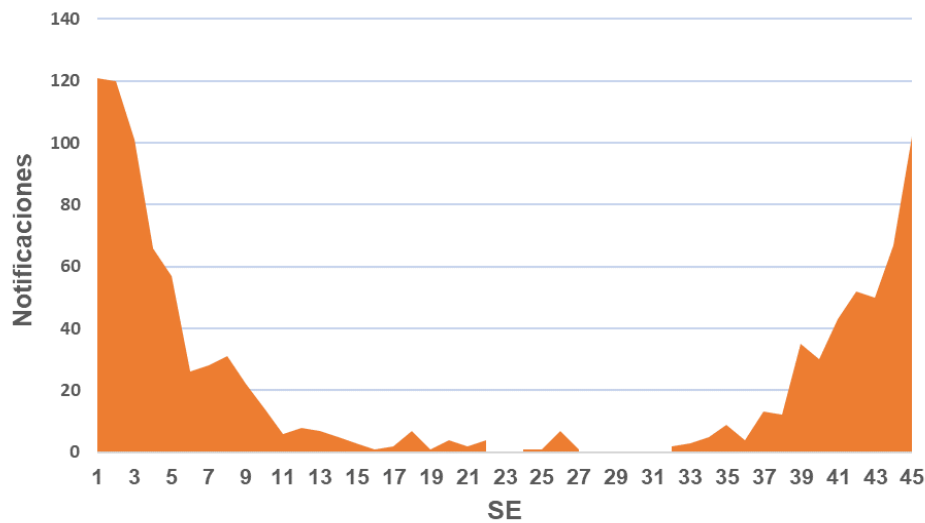
Reservorio: Los humanos son el reservorio de *S. Paratyphi A, B y C* mientras que *S. Paratyphi B* puede encontrarse también en animales. Existen portadores transitorios o permanentes. El estado de portador puede surgir después de la enfermedad aguda o de infección leve o subclínica.

Modo de transmisión: Por el agua y los alimentos contaminados o con heces u orina de un enfermo o un portador.

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.



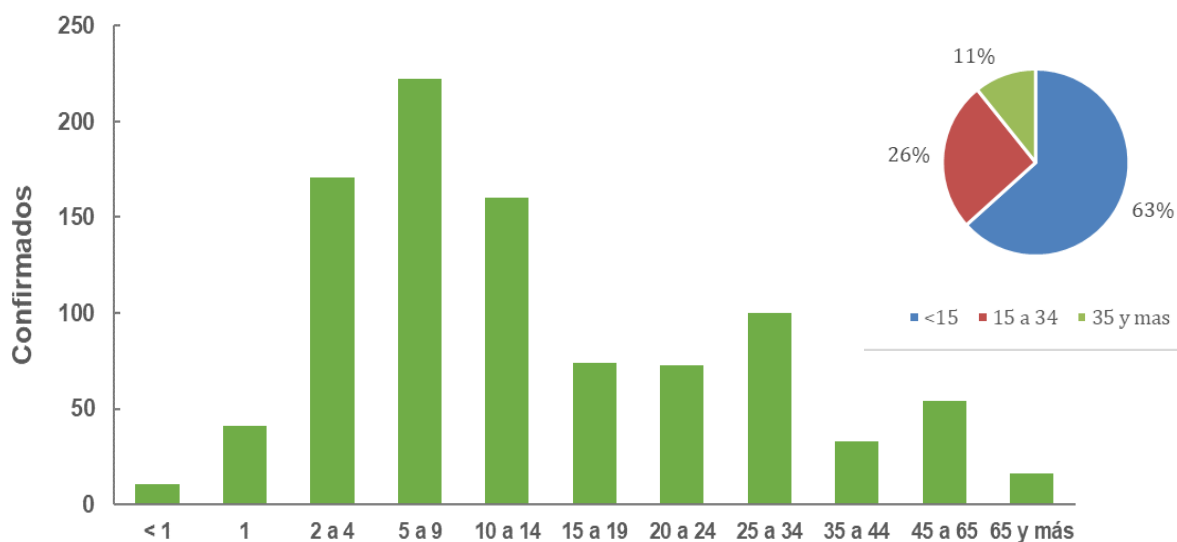
Gráfico 1: Casos notificados de fiebre tifoidea y paratifoidea desde SE 1 hasta SE 45. Provincia de Salta



Fuente: Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud - SNVS 2.0

En relación a la distribución según el grupo edad, puede observarse que, si bien se registran casos en todos los grupos etarios, el 63% de los casos notificados en el presente año se registra en menores de 15 años.

Gráfico 3: Casos confirmados de fiebre tifoidea y paratifoidea según el grupo de edad de diagnóstico. SE 1 hasta SE 45. Provincia de Salta. N=955



Fuente: Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud - SNVS 2.0



RECOMENDACIONES

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 e informar y sensibilizar a la población sobre las medidas de prevención y la alerta temprana ante la aparición de los síntomas.

Vigilancia epidemiológica

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE FIEBRE PARATIFOIDEA

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.

DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES DE CASO

Caso sospechoso

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 definida¹.

Todo caso sospechoso debe estudiarse por laboratorio para confirmar o descartar la infección por *S. Typhi* o *S. Paratyphi*

Caso probable:

Todo 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.

Caso confirmado:

Todo caso sospechoso o probable con:

- Hemocultivos y/o urocultivo POSITIVO para *Salmonella typhi* (*S. Typhi*) o *Paratyphi* (*S. Paratyphi*).
- Coprocultivo positivo para *S. Typhi* o *Paratyphi*.
- Todo caso probable con nexa con un caso confirmado de fiebre tifoidea o paratifoidea con hemocultivo o coprocultivo con aislamiento de *Salmonella* spp.

Caso descartado

- 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.

¹ Los casos que cumplen con definición de caso sospechoso de COVID-19 y dengue u otras patologías asociadas al síndrome febril agudo inespecífico, deberán también ser estudiados para dichas patologías.



NOTIFICACIÓN:

Los casos probables o confirmados de fiebre tifoidea y paratifoidea constituyen eventos de notificación obligatoria al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS).

Evento: Fiebre tifoidea y paratifoidea.

Estrategias de vigilancia: Clínica, Laboratorio y Epidemiología.

Modalidad de notificación: Individual (Nominal).

Periodicidad de notificación: Inmediata de casos probables o confirmados.

Asimismo, las muestras de alimentos que se analicen asociadas a brotes o casos deberán ser notificadas en la sección de laboratorio del caso al que esté asociado junto con sus resultados.

Medidas ante casos:

- Notificar desde la sospecha al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS2.0) en forma inmediata.
- Realizar la investigación epidemiológica para intentar identificar la posible fuente y vehículo de transmisión.
- Es importante que los pacientes tratados de forma ambulatoria completen el tratamiento antibiótico prescrito, 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.
- Es importante investigar la posible transmisión intrafamiliar, estudiando a los convivientes para detectar posibles portadores de la bacteria.

Medidas de prevención:

- **Mantener la higiene durante la manipulación y consumo de alimentos.**
 - Lavarse siempre las manos con agua y jabón después de ir al baño.
 - Durante la preparación de alimentos desinfectar las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo; principalmente en la elaboración de alimentos crudos como hortalizas o aquellas que utilizan huevo.
 - Lavar las manos con agua segura y jabón antes y después de manipular alimentos, principalmente huevo crudo o carnes crudas y después de tocar animales, alimentos de las mascotas o su entorno.
 - Proteger los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y otros animales.
 - Lavar con agua segura y desinfectar las frutas y verduras con solución de agua clorada. Para ello colocar en un litro de agua 3 gotas de solución clorada (lavandina) apta para desinfectar agua.
- **Elegir alimentos seguros:**
 - Consumir leche y derivados pasteurizados.
 - Preferir huevos frescos en su período de aptitud (ver fecha de vencimiento), de productores que aplican buenas prácticas en el manejo de las granjas.



- Evitar consumir alimentos que contengan el huevo crudo o poco cocido. Especialmente si se encuentra entre los grupos de mayor riesgo (niños, mujeres embarazadas, personas de la tercera edad e inmunosuprimidos).
- Respecto al huevo, no lavar antes de almacenar y conservar en la heladera hasta su consumo.
- **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 destruirá las bacterias presentes.
- **Cocinar los alimentos completamente:**
 - Cocinar completamente (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 elaborados con huevo crudo como la mayonesa, salsas, helados, cremas, masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60°C o refrigerados en la heladera) hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerar los excedentes inmediatamente y desecharlos transcurridas las 24 horas.
- **Consumir agua segura:**
 - En caso de no contar con red de agua segura, desinfectar el agua que se utiliza para beber y preparar alimentos mediante el proceso de ebullición (al menos durante un minuto) o adicionando 3 gotas de solución clorada (lavandina) a un litro de agua.
 - Cubrir de manera apropiada los recipientes en donde se almacena el agua.
 - Es recomendable que se cuente con un sistema de control y tratamiento del agua que se proporciona a los consumidores.
- **Aconsejar a los familiares o tutores de los pacientes con fiebre tifoidea sobre las siguientes medidas:**
 - Higiene de manos (con agua y jabón).
 - Disposición de excretas en sanitarios o letrinas.
 - Evitar el uso compartido de utensilios y alimentos.
- **Capacitar a los manipuladores de alimentos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**
 - Se entiende como manipuladores de alimentos a todo aquel que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos formales e informales donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas.
 - Solicitar carnet de manipuladores de alimentos y libreta sanitaria a los manipuladores de alimentos.

Participaron en la elaboración de este documento:

Dirección de Epidemiología de Salta.

Laboratorio Nacional de Referencia y coordinador de la Red Nacional de diarreas y patógenos bacterianos de transmisión alimentaria del INEI-ANLIS Carlos Malbrán.

Departamento de Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos, INAL-ANMAT.

Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación.