

Ministerio de Salud Pública
Provincia de Salta

SALTA, 17 DIC 2018

cls

RESOLUCIÓN N° 208 A
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
Expte n° 288954/18-código 321

VISTO las presentes actuaciones, por las cuales se solicita aprobación de la Circular Normativa EPI 42 Vigilancia de Fiebre Tifoidea y Paratifoidea, apartado sobre vigilancia epidemiológica, diagnóstico y tratamiento, Versión 2018, y

CONSIDERANDO:

Que a fs. 01 obra Visto Bueno del señor Ministro de Salud Pública.

Que a tal efecto la Dirección de Coordinación Epidemiológica tomó la intervención previa que le compete.

Por ello,

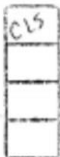
EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar la Circular Normativa EPI 42 Vigilancia de Fiebre Tifoidea y Paratifoidea, apartado sobre vigilancia epidemiológica, diagnóstico y tratamiento, Versión 2018, que forma parte de la presente.

ARTICULO 2º.- La presente resolución será firmada también por el señor Secretario de Servicios de Salud.

ARTICULO 3º.- Comunicar y archivar.



Dr. Angel Francisco MARMARO (2018)
Secretario de Servicios de Salud
M.S.P.

DR. ROQUE MASCARELLO
Ministro de Salud Pública

VIGILANCIA DE FIEBRE TIFOIDEA Y PARATIFOIDEA

Campaña de verano 2019

Definiciones

Fiebre Tifoidea y Paratifoidea: *Enfermedades bacterianas sistémicas que se caracterizan por comienzo insidioso con fiebre continua, cefalalgia intensa, malestar general, anorexia, bradicardia relativa, esplenomegalia, manchas rosadas en el tronco en el 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.*

CIE-9 002.1-002.9; CIE-10 A01.1-A01.4

(Chin, 2011)

Definiciones operativas de caso

Caso sospechoso: paciente que presenta fiebre alta (>39 °C) y persistente (más de 96 horas), acompañada o no por diarrea y/o vómitos, sin otro foco claro.

Caso confirmado: Paciente que cumple criterio de caso sospechoso más uno de los siguientes:

Hemocultivos y /o Urocultivo POSITIVO para *Salmonella typhi* (*S. typhi*) o *paratyphi* (*S. paratyphi*).

Coprocultivo POSITIVO para *S. typhi* o *paratyphi*. + Seroconversión con 4 títulos superiores en la segunda muestra pareada.

Seroconversión con 4 títulos superiores en la segunda muestra pareada.

Caso descartado: Paciente con hemocultivos negativos y/o sin seroconversión en muestras pareadas.

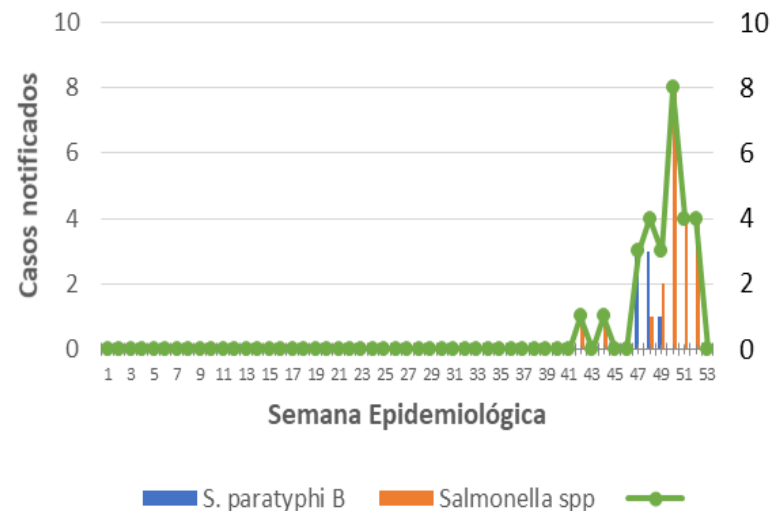
Antecedentes

Desde la SE47/2017 se han notificado casos de fiebre paratifoidea en la Provincia de Salta, con confirmación de las muestras por parte del Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) a través del Servicio Enterobacterias, del INEI-ANLIS como **Salmonella entérica subespecie entérica serovar Paratyphi B (S. Paratyphi B), fórmula antigénica O1,4, (5),12: Hb:1,2.**

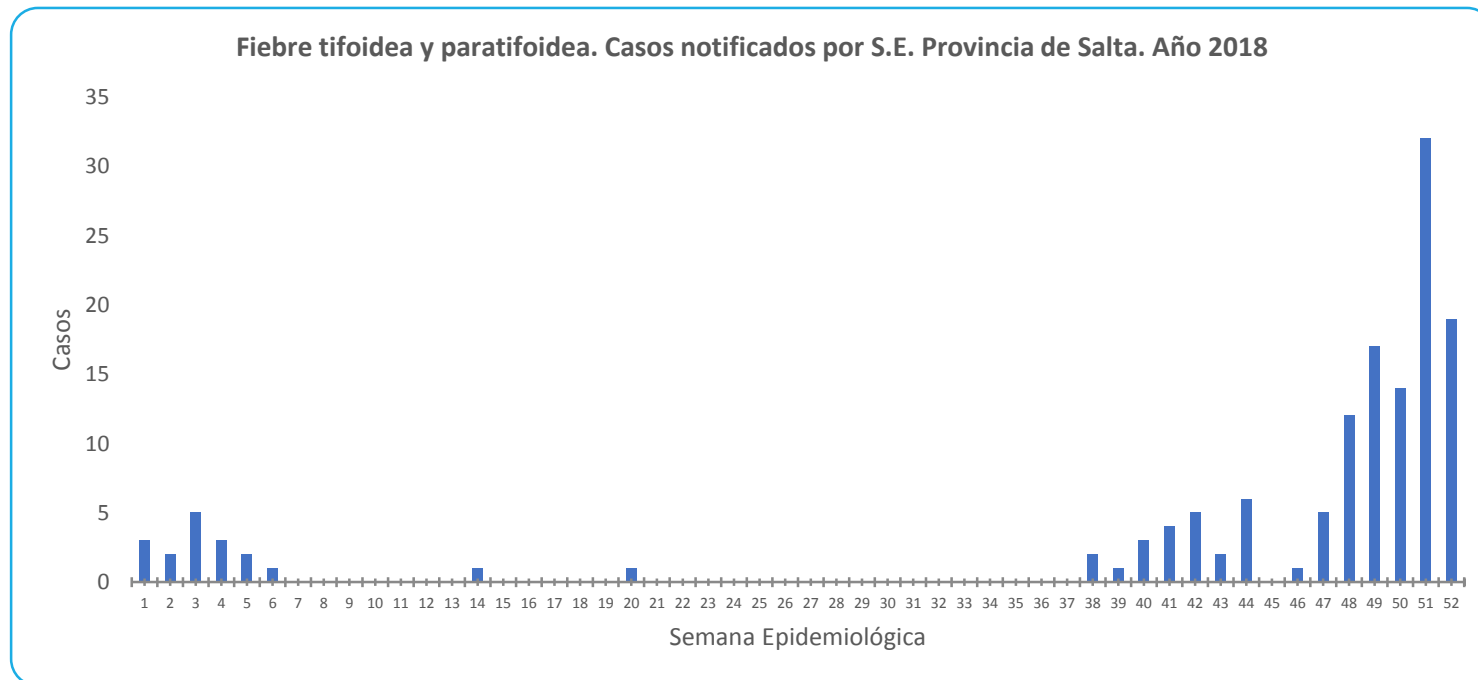
La serovariedad de Salmonella Paratyphi B, en nuestro país, se ha presentado en muy baja frecuencia y en general como casos esporádicos, y junto con S. enterica serovar Paratyphi A y S. enterica serovar Paratyphi C, son los agentes etiológicos de fiebre paratifoidea. Los dos últimos microorganismos son patógenos exclusivos del hombre, mientras que S. Paratyphi B, puede encontrarse también en animales. La fiebre paratifoidea, presenta un cuadro clínico similar al de la fiebre tifoidea, pero más benigno y su tasa de letalidad mucho menor. Ambas patologías son de notificación obligatoria según el Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS).

(Caffer & Viñas, 2018)

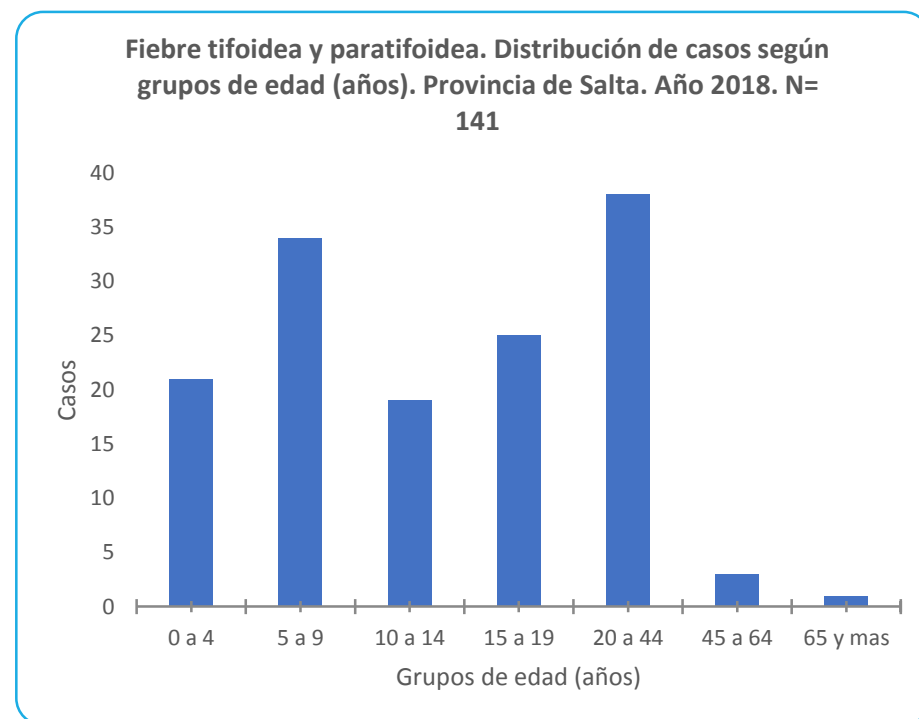
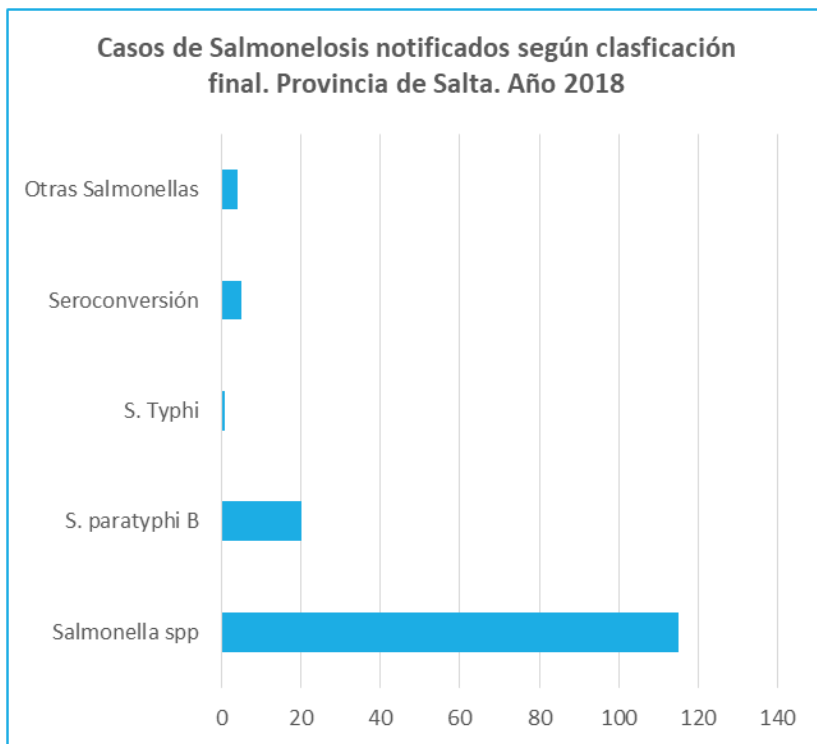
Casos de Salmonellas aislados de hemocultivo por semana epidemiológica. Provincia de Salta. Año 2017



Situación 2018



Fuente: Programa de Vigilancia Epidemiológica. MSP. Salta



Fuente: Programa de Vigilancia Epidemiológica. MSP. Salta

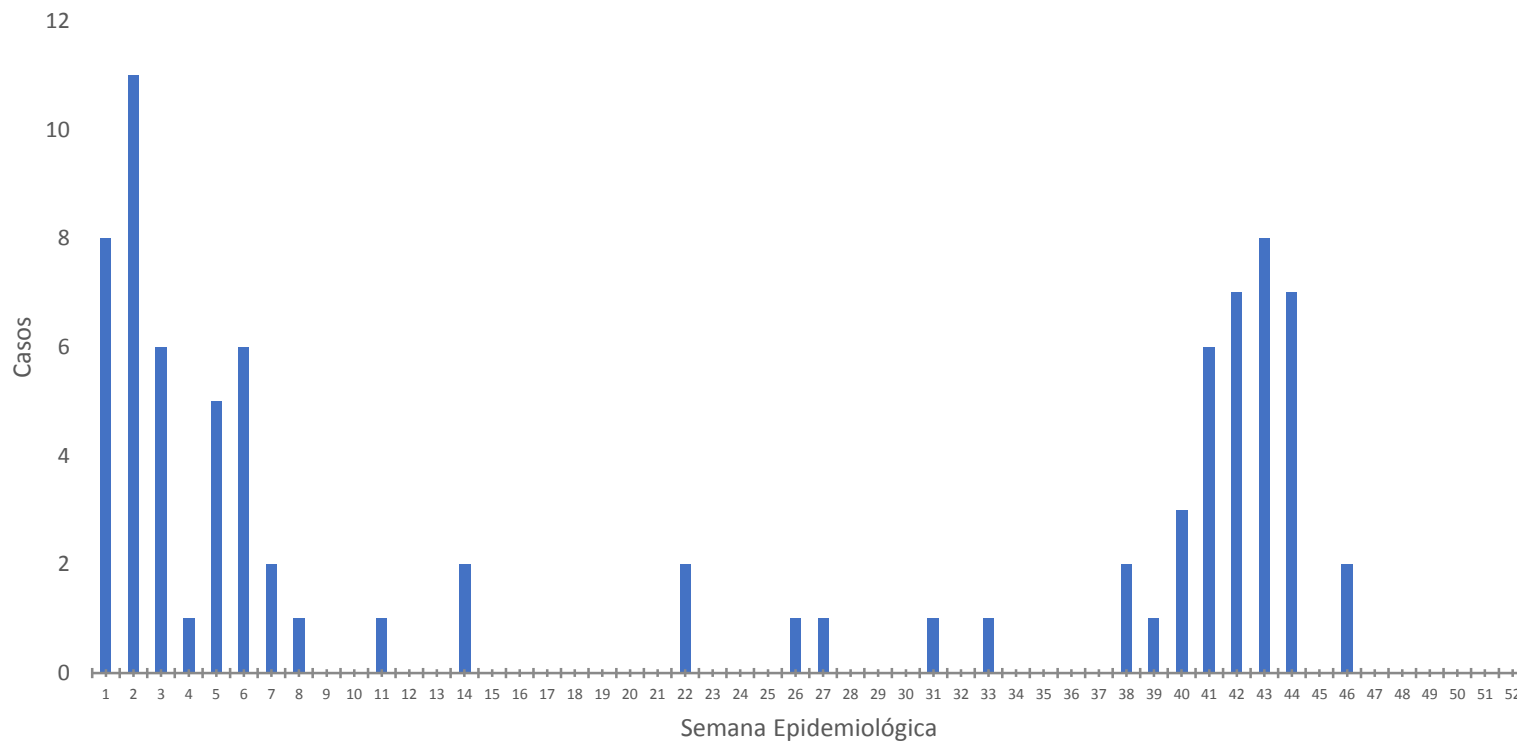
Situación 2019

Identificación fenotípica

Todos los aislamientos resultaron ser *Salmonella enterica* subespecie *enterica* serovar. Paratyphi B (*S. Paratyphi B*), cuya fórmula antigénica es: 4,[5],12:b:1,2. La prueba de fermentación del tartrato (d-tartrato) dio negativo lo que determina que son variantes “pathovar” sistémico. Esta variante sistémica fue predominante en los eventos anteriores de Salta.

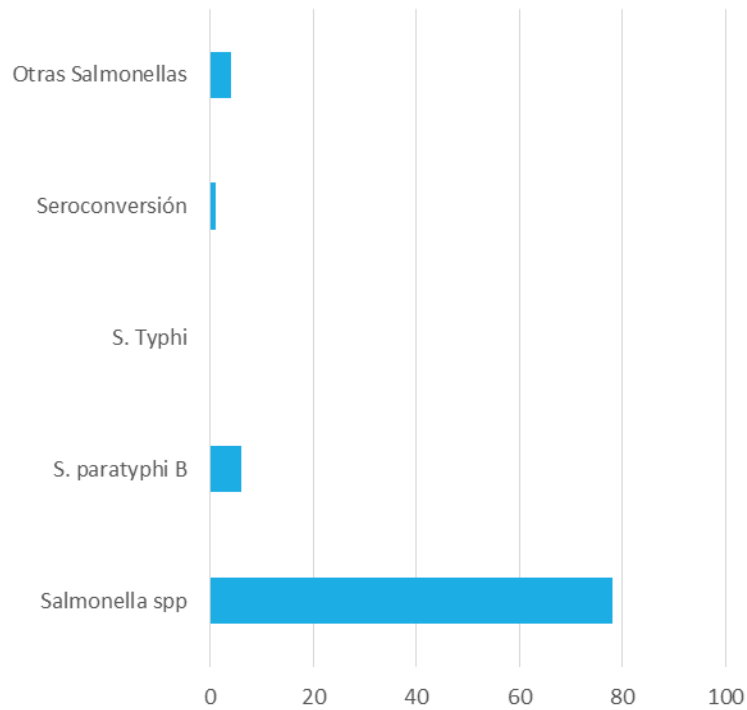
Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud Dr. Carlos G. Malbrán. Servicios Enterobacterias . Informe N° 13/19- Bs. As. 04/11/2019

Fiebre tifoidea y paratifoidea. Casos notificados por S.E. Provincia de Salta. Año 2019



Fuente: Programa de Vigilancia Epidemiológica. MSP. Salta

Casos de Salmonelosis notificados según clasificación final. Provincia de Salta. Año 2019



Fiebre tifoidea y paratifoidea. Distribución de casos según grupos de edad (años). Provincia de Salta. Año 2019. N= 92

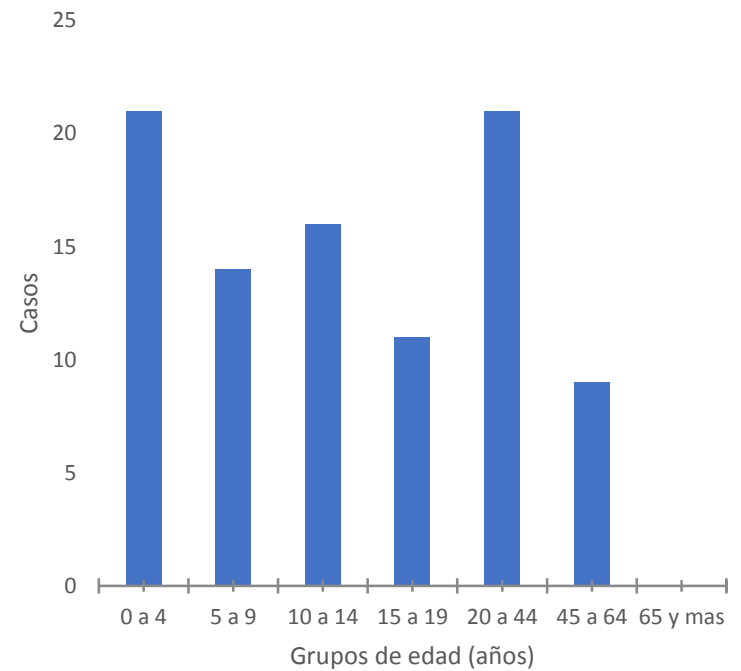


Tabla 2: Casos (Número y proporción) y tasas (por 100.00 hab.) de fiebre paratifoidea según departamento. SE 38 de 2018 a SE 8 de 2019. Provincia de Salta

Departamento	Casos		Tasas
	N°	%	(x 100.000)
Anta	1	0,5	1,5
Cachi	1	0,5	13,1
Cafayate	1	0,5	5,4
Capital	155	79,1	25,2
Cerrillos	12	6,1	25,9
Chicoana	1	0,5	4,2
Gral. Güemes	1	0,5	1,9
Gral. José de San Martín	1	0,5	0,6
La Caldera	3	1,5	29,9
La Viña	1	0,5	12,5
Los Andes	6	3,1	89,6
Metán	1	0,5	2,3
Molinos	4	2,0	67,5
Orán	1	0,5	0,6
Rivadavia	1,0	0,5	2,9
Rosario de Lerma	6,0	3,1	13,4








Gran Salta

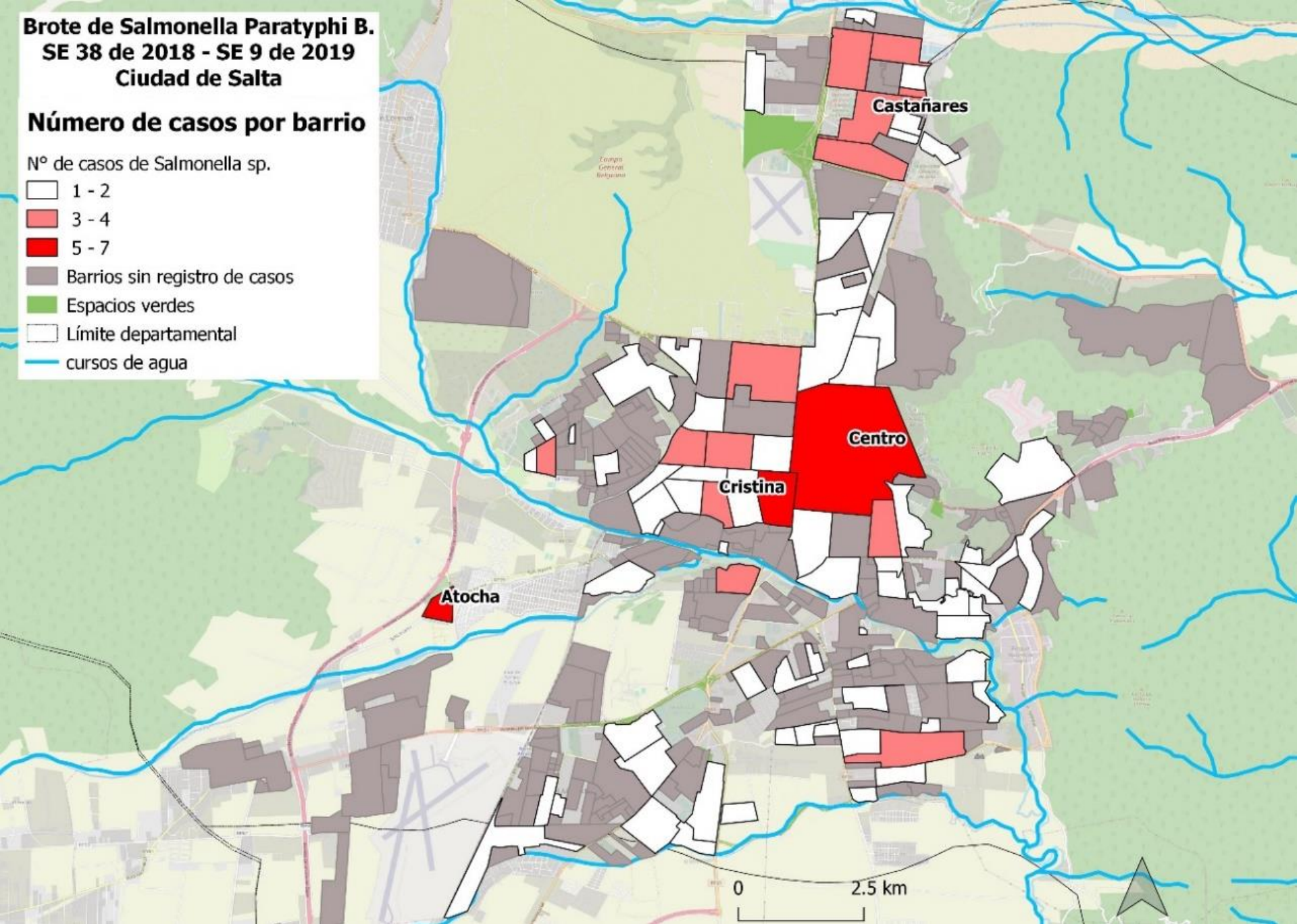
Fuente: Elaboración propia en base a datos de la DGCE-MSP-Salta

**Brote de Salmonella Paratyphi B.
SE 38 de 2018 - SE 9 de 2019
Ciudad de Salta**

Número de casos por barrio

Nº de casos de Salmonella sp.

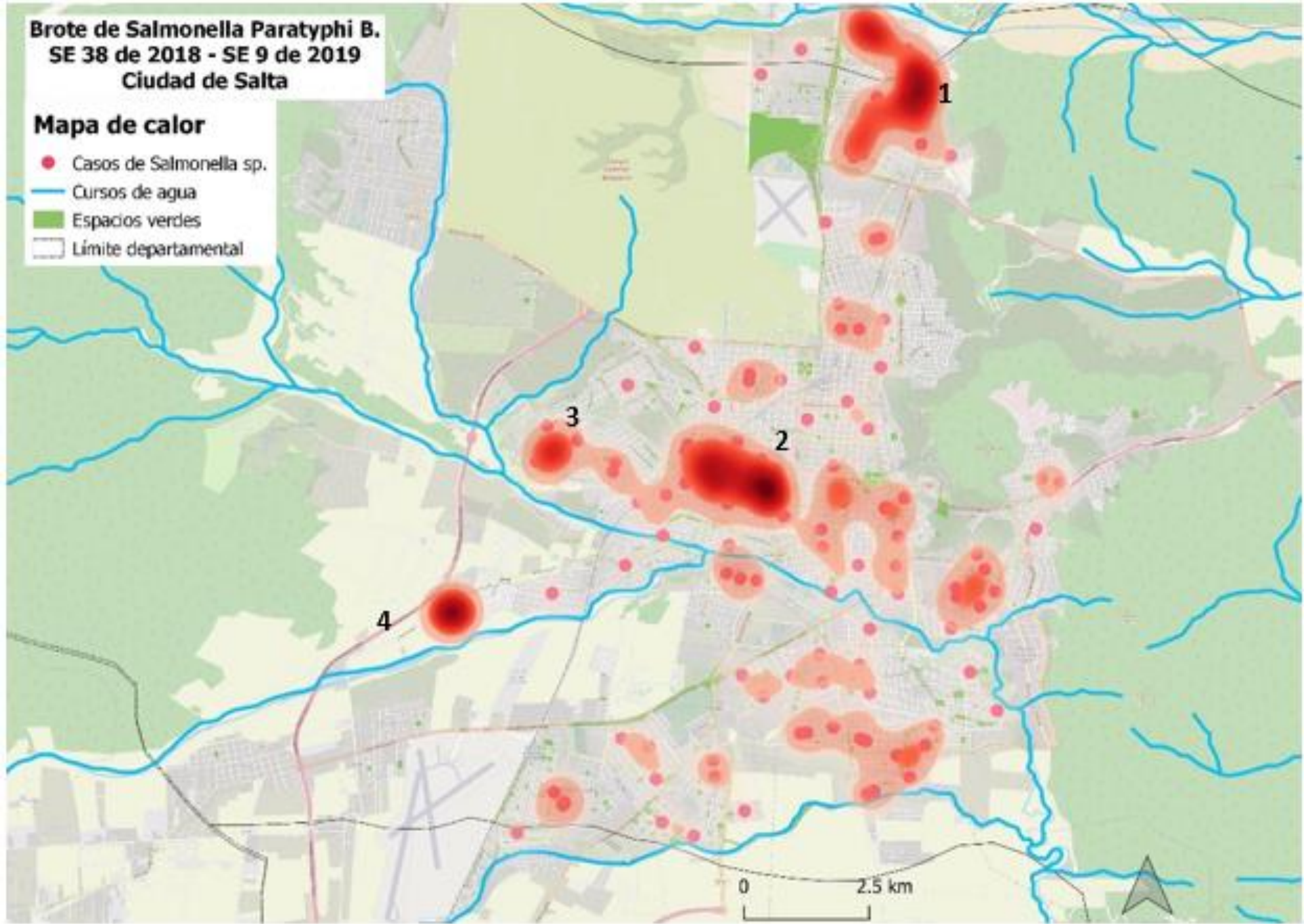
-  1 - 2
-  3 - 4
-  5 - 7
-  Barrios sin registro de casos
-  Espacios verdes
-  Límite departamental
-  cursos de agua



**Brote de Salmonella Paratyphi B.
SE 38 de 2018 - SE 9 de 2019
Ciudad de Salta**

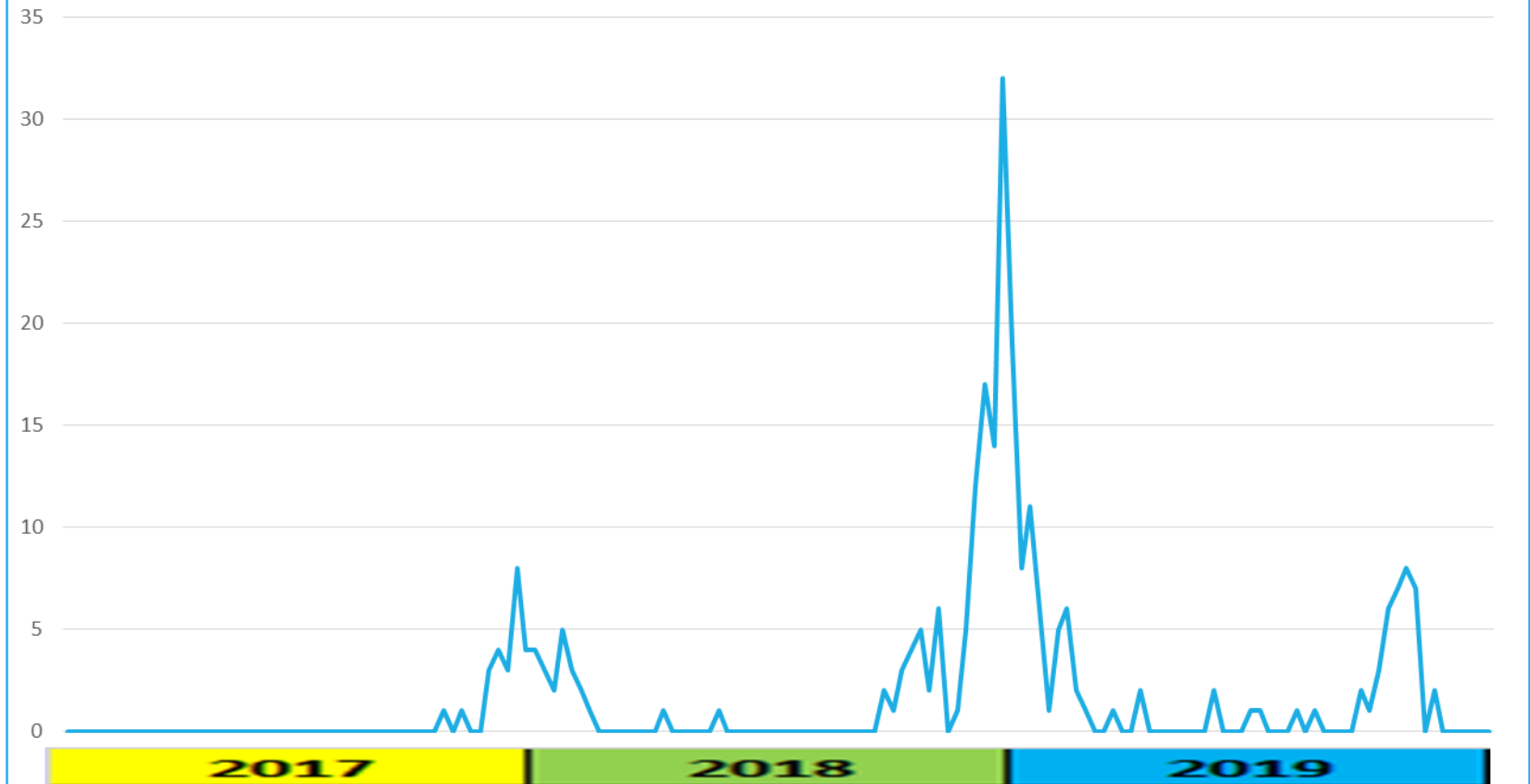
Mapa de calor

- Casos de Salmonella sp.
- Cursos de agua
- Espacios verdes
- Límite departamental



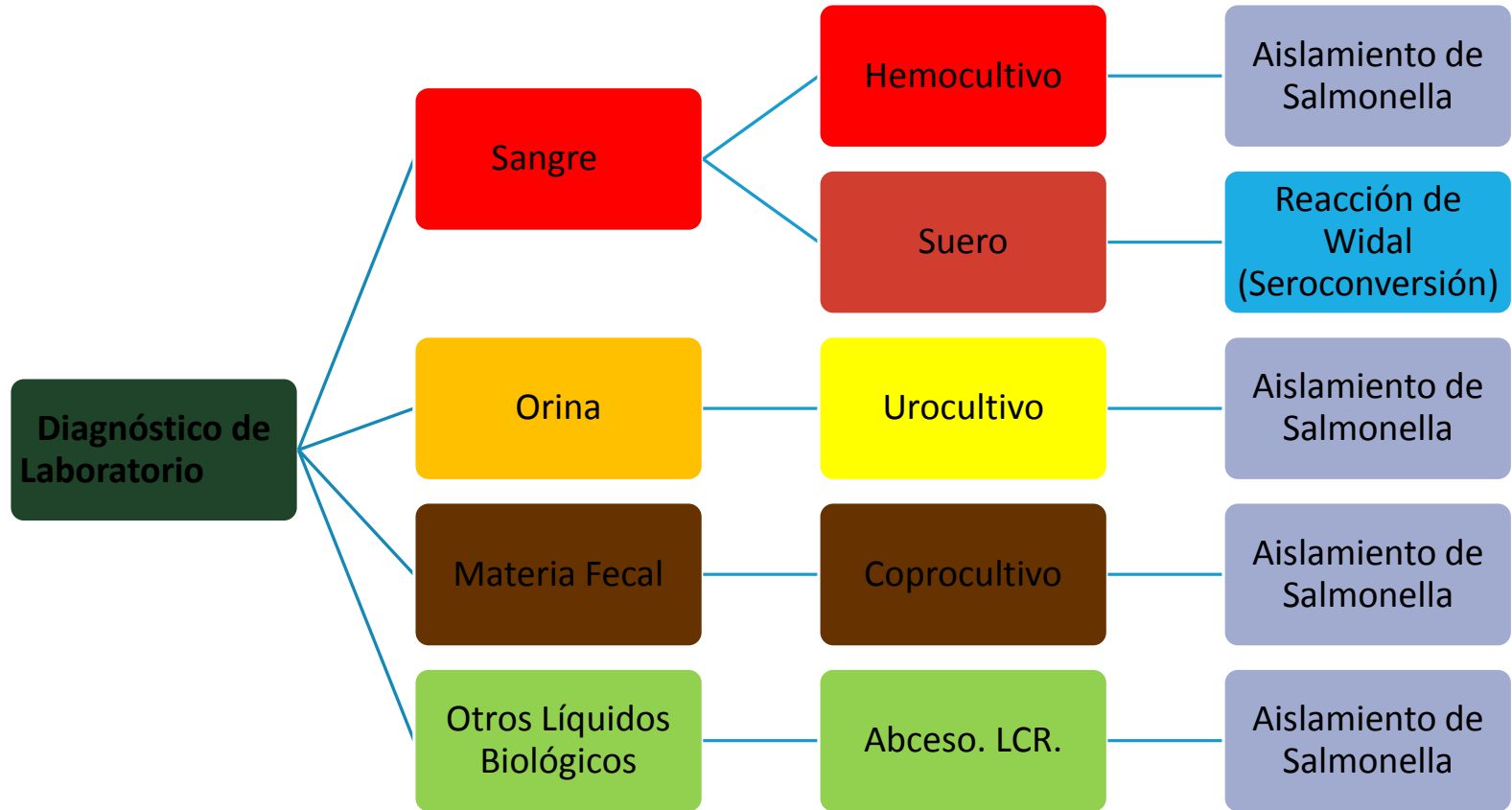
Fuente: Elaboración propia en base a datos de la DGCE-MSP-Salta

Tendencia de los casos de salmonelosis. Provincia de Salta.
Años 2017 - 2019 (hasta SE 46)



Fuente: Programa de Vigilancia Epidemiológica. MSP. Salta

Laboratorio



Laboratorio

Al momento de la toma de muestras (Hemocultivo, Urocultivo, Coprocultivo, Reacción de Widal, etc.) es imprescindible que el Laboratorio cuente con la siguiente información:

Nombre completo

Nº de D.N.I.

Edad

Sexo

Servicio, internación (piso, sala, cama) o consultorio externo

Tipo de muestra

Consignar si el paciente recibió antibióticos en los últimos 7 días, si es así anotar nombre del ATB, dosis y vías de administración.

Los viales, tubos o frascos donde se colocan las muestras, deben ser estériles con tapón hermético.

Las muestras **se deben obtener antes de iniciar el tratamiento antibiótico.**

Cuando esto no es posible, se obtendrán justo antes de la administración de la dosis del antimicrobiano, o tras 48 horas de finalizado el tratamiento.

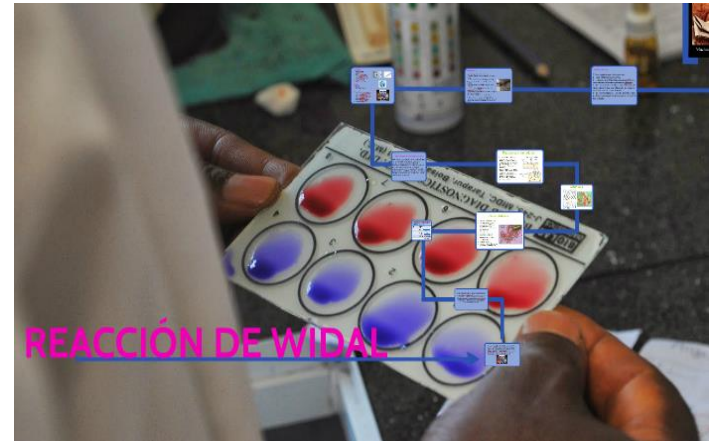
En caso de abscesos, la aspiración de la secreción purulenta se realiza con jeringa, y se envía inmediatamente al laboratorio para su procesamiento; si la muestra no es procesada en el momento, o debe ser enviada a otro laboratorio, se procederá a colocarla en un medio de transporte.

Reacción de Widal

La reacción de Widal se realiza con el suero del paciente.

Se procesarán 2 muestras; la primera, junto con la toma de muestra de hemocultivos (se reservará una alícuota de sangre para fraccionar el suero) y una segunda muestra a los 20 días.

Reacción de Widal POSITIVA:
Seroconversión (incremento de 4 veces el título inicial).



Hemocultivo

Siempre que sea posible obtener la muestra antes de instaurar el tratamiento antibiótico.

Deben tomarse dos hemocultivos seriados con un intervalo de 30 minutos entre las extracciones, de venopunturas diferentes.

Identificar las muestras rotulando los frascos con nombre, fecha y hora de extracción.

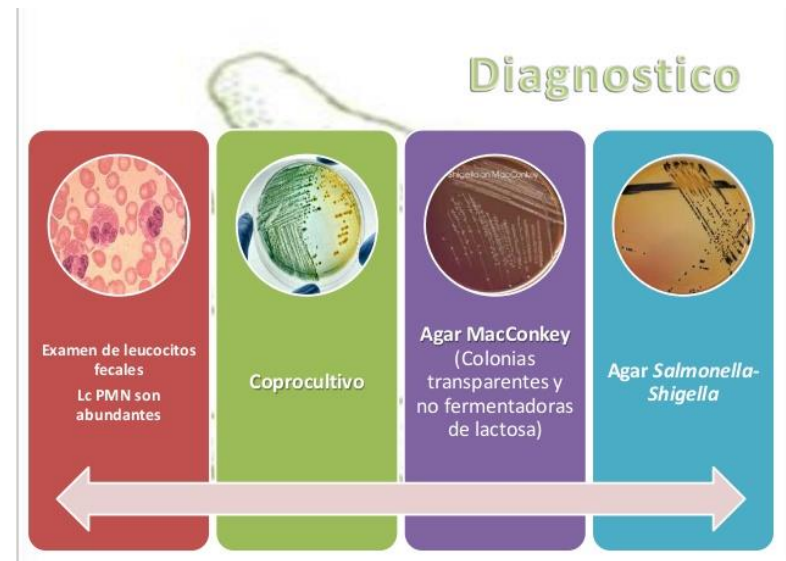
Enviar al laboratorio de microbiología lo antes posible para su procesamiento cada vez que se obtiene una muestra.

Si las muestras no se pudieran enviar en el momento de ser obtenidas, deben conservarse a temperatura ambiente o incubando en una estufa a 35-38°C; **esto NO es válido para los servicios que cuentan con equipos automatizados de hemocultivos**, los que deben ingresar al aparato inmediatamente después de haber obtenido la muestra, si por alguna circunstancia esto no fue posible, avisar al laboratorio a fin de que se procese en forma manual



Coprocultivo

Muestra de materia fecal recién emitida en recipiente estéril de boca ancha y cierre hermético. Seleccionar las partes con mucus, pus o sangre para introducir en el medio de transporte (Cary - Blair) que se solicita al laboratorio de Microbiología.



Urocultivo

Realizar una buena higiene genital con agua.

En las mujeres colocar tapón vaginal. De la primera orina de la mañana, recolectar el chorro medio “al acecho” directamente en el frasco estéril, terminando de orinar fuera del recipiente. (Si no es la primera orina de la mañana, el paciente debe tener una retención urinaria mínima de tres horas).

En pacientes pediátricos recoger la muestra al acecho, directo en el frasco. No se recomienda el uso de bolsa colectora.

El frasco estéril deberá destaparse en el momento de la toma de la muestra. Remitir de inmediato al laboratorio (caso contrario colocar el frasco en la heladera entre 4º y 8º C) hasta 24 horas.

(Mulki, Herrera, & Carrizo, 2017)



Todas las cepas de Salmonella aisladas deberán ser derivadas al Laboratorio de Referencia Provincial: Servicio de Microbiología del Hospital Público Materno Infantil

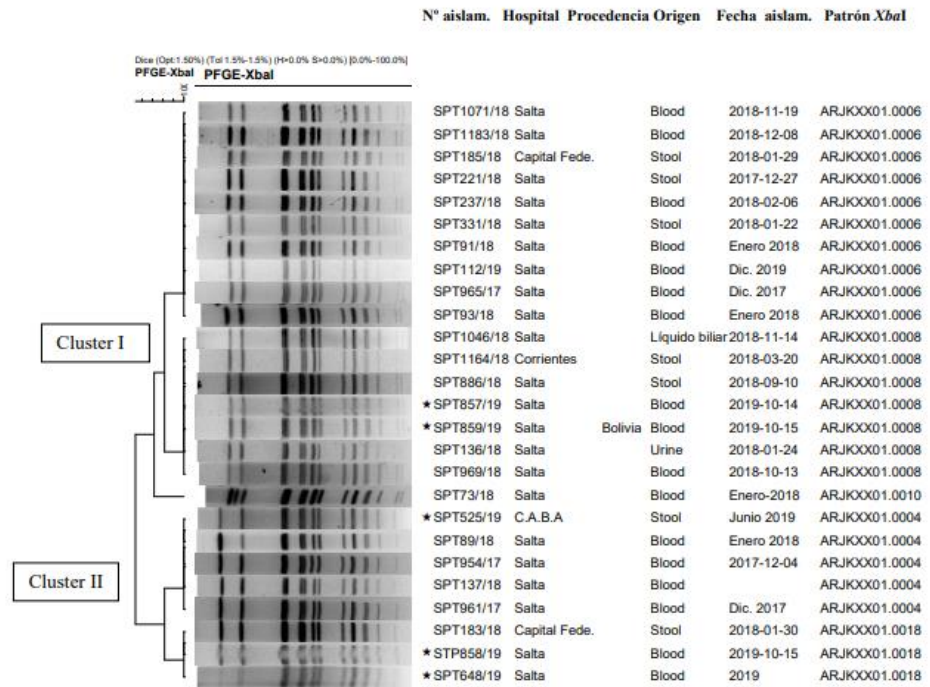


Figura 2. XbaI-PFGE. Dendrograma de relación genética de una selección de aislamientos del brote de *Salmonella enterica* ser. Paratyphi B ingresados en la BDN. Se señalan los aislamientos asociados a los casos estudiados en este estudio con asterisco (*). Dendrograma confeccionado con BioNumerics v.5.1, Método UPGMA, Coeficiente de Dice, Tolerancia en la marcación de bandas del 1,5%.

Notificación

Fiebre Tifoidea y Paratifoidea son Eventos de Notificación Obligatoria, con las siguientes características de notificación (Epidemiológica, 2007):



Categoría:	Transmisible
Grupo de Eventos:	Gastroentéricas
Evento:	Fiebre Tifoidea y Paratifoidea
Estrategia de vigilancia:	Clínica-Laboratorio
Modalidad de notificación	Individual
Periodicidad de notificación:	Inmediata

<https://sisal.msal.gov.ar/sisa/>



La notificación de un caso sospechoso de Fiebre Tifoidea o Paratifoidea se debe realizar en el SNVS 2.0 componente clínico/epidemiológico/laboratorio, según las siguientes especificaciones:

Código Grupo de Eventos: 355

Grupo de Eventos: “Otras Infecciones Invasivas”

Evento: Fiebre Tifoidea y Paratifoidea

Todos los casos notificados en el SNVS 2.0 deben contar con **“Clasificación final”** (clasificación manual del caso): confirmados o descartados, de acuerdo con las **“Definiciones operativas de casos”**, **enviando por C2/Papel la Ficha Epidemiológica correspondiente, acompañada de la investigación epidemiológica realizada.**

:

Acciones como parte de la investigación epidemiológica



Medidas de Prevención

Mantener la higiene durante la manipulación y consumo de alimentos.

Las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo que se utilicen para elaborar productos con huevo crudo y otros alimentos crudos como carnes deben mantenerse limpios antes y después de cada uso.

Lavar las manos con agua y jabón antes y después de manipular huevo crudo o carnes crudas, después de ir al baño 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 abundante agua segura y en forma minuciosa las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas.



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)

LAS 5 CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS...
... y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

- 1 Utilice agua y alimentos seguros para su consumo**
 - ✓ Purifique el agua con métodos como hervir, usar cloro o el método SODIS
 - ✓ Utilice agua segura para lavar las frutas y vegetales; así como para preparar los alimentos
 - ✓ Utilice agua segura para lavarse las manos y los dientes
 - ✓ Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas
- 2 Práctique la limpieza**
 - ✓ Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño
 - ✓ Utilice jabón para lavarse las manos
 - ✓ Limpie y desinfecte las áreas donde se preparan los alimentos
 - ✓ Proteja la comida de las plagas, tapándola
- 3 Separe carnes, pollo y pescado crudos del resto de alimentos**
 - ✓ Separe siempre los alimentos crudos (especialmente las carnes, pollo y pescado) del resto de alimentos
 - ✓ Separe los alimentos frescos de los alimentos viejos
 - ✓ Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados
 - ✓ Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos, o lávelos antes de usarlos
- 4 Cocine los alimentos completamente**
 - ✓ Cocine las carnes, el pollo, los huevos y el pescado hasta que estén bien cocidos
 - ✓ En el caso de la carne (res y cerdo) y el pollo cocine hasta que la parte interior no se vea rosada
 - ✓ Recaliente la comida hasta que esté bien caliente o hirviendo (por los menos durante 5 minutos)
- 5 Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (Bien fríos o bien calientes)**
 - ✓ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
 - ✓ Mantenga la comida bien caliente (hirviendo) hasta el momento de servirla
 - ✓ Mantenga la leche, el queso y las carnes refrigeradas.

Logos: OMS, FAO, INCAP

Evitar 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: sólo la cocción destruirá las bacterias presentes.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es la transferencia o "paso" de microorganismos de un producto sucio o crudo a uno limpio o cocido.

CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA

Transferencia de alimento a alimento



Carne cruda (contamina) en contacto con tomates frescos

CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA

Transferencia usando utensilios, manos, equipos, etc. a alimentos



Tabla limpia

Carne cruda (contaminada)

1

2

3

4

Tabla contaminada

Se cortan tomates desinfectados con tabla y cuchillo contaminados



#ChefChristianVargasTarapoto

949 136 478/(042) 567671

  /ChefChristianVargasTarapoto

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 llevar a la heladera hasta el momento de su consumo.



Mantener temperaturas seguras durante toda la preparación

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

Desinfectar el agua que se utiliza para beber y preparar los alimentos mediante el proceso de ebullición (al menos durante un minuto) o adicionando productos químicos desinfectantes (microbicidas) cloro.

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.

Beba agua que sea segura

Después de un desastre natural, es posible que el agua no esté apta para utilizarla ni para consumirla. Puede ser que contenga gérmenes y sustancias químicas.

Escuche los anuncios de las autoridades locales para saber si puede utilizar el agua.

Cosas que debe hacer

- Escuche los anuncios de las autoridades locales para saber qué hacer. Las autoridades le dirán si el agua está contaminada con gérmenes o sustancias químicas.
- Hierve el agua cuando se lo indiquen. Déjela hervir al menos 1 minuto (comience a contar cuando el agua alcance un hervor constante). Espere lo suficiente para que se enfríe antes de beberla. Hervir el agua mata los gérmenes.
- Use agua embotellada cuando se lo indiquen. En algunas ocasiones después de un desastre natural, es posible que haya sustancias químicas que no se puedan eliminar al hervir el agua.
- Amaméntelo o utilice una fórmula preparada.
- Si necesita agua para preparar la fórmula, utilice solo agua embotellada comercial hasta que las autoridades le indiquen que el agua de la llave se puede consumir.

Cómo alimentar a su bebé

Cosas que nunca debe hacer

- Nunca** tome agua si no sabe si es apta para el consumo.
- Nunca** lave platos, utensilios para comer, juguetes ni otros objetos si no sabe si el agua utilizada es apta para el consumo.
- Nunca** se bañe si no sabe si el agua utilizada es apta para el consumo.
- Nunca** cocine con agua si no sabe si es apta para el consumo.
- Nunca** se lave los dientes con agua si no sabe si el agua utilizada es apta para el consumo.
- Nunca** haga hielo con agua si no sabe si el agua utilizada es apta para el consumo.

U.S. Department of Health and Human Services
Centers for Disease Control and Prevention

Para obtener más información sobre el agua que se puede consumir después de un desastre natural, visite <http://www.cdc.gov/healthysafer/emergency/distributing-emergency-water-supply-separation.html>

Recomendaciones

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.



Consultas

Dirección General de Coordinación Epidemiológica

Programa de Vigilancia Epidemiológica

Tel. 0387-4324508

http://saladesituacion.salta.gov.ar/pagsala/paginas/progs_alasitu/circularesepi_tifoidea.php



Muchas gracias por su atención!!

