

Departamento de Salud de Puerto Rico

Aviso de Salud

Distribuido a través de Puerto Rico Health Alert Network (PRHAN)
28 de septiembre de 2022, 1800
PRHAN 22-009

Introducción

Debido al paso del Huracán Fiona por Puerto Rico, el Departamento de Salud emite un aviso de salud para orientar a la ciudadanía sobre la proliferación de enfermedades causadas por intoxicación a través de la ingesta de agua o alimentos no aptos para consumo.

Antecedentes

- Cada año, 1 de cada 6 personas en los Estados Unidos se enferma por comer alimentos contaminados. Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) estiman que todos los años 48 millones de personas contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren.
- El Departamento de Salud, al igual que los CDC tienen un sistema de vigilancia epidemiológica de las enfermedades de transmisión alimentaria e investiga los brotes de este tipo de enfermedades.

Causas de las intoxicaciones alimentarias

Los microbios que causan enfermedades pueden contaminar los alimentos, por lo que existen muchas infecciones distintas que son transmitidas por los alimentos, también conocidas como intoxicaciones alimentarias.

- Los investigadores han identificado más de 250 enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La mayoría de ellas son infecciones producidas por una variedad de bacterias, virus y parásitos.
- Las toxinas y las sustancias químicas dañinas también pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Síntomas de intoxicaciones por alimentos

Los síntomas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos: son náuseas, vómitos, cólicos estomacales y diarrea. Sin embargo, los síntomas pueden ser diferentes entre los distintos tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los síntomas a veces pueden ser graves, y algunas de estas enfermedades pueden incluso ser mortales. Aunque cualquier persona puede contraer una enfermedad transmitida por los alimentos, hay quienes tienen más probabilidades de presentarlas.

Personas con mayor riesgo de presentar intoxicación alimentaria

Cualquier persona puede intoxicarse con alimentos, pero ciertos grupos de personas tienen más probabilidades de enfermarse y que la enfermedad sea más grave. La capacidad de su cuerpo para luchar contra los microbios y la enfermedad no es muy eficaz por diversas razones. Estos grupos de personas son:

Adultos mayores de 65 años

Los adultos mayores tienen un mayor riesgo porque, a medida que las personas envejecen, su sistema inmunitario y órganos no reconocen ni eliminan los microbios dañinos, como antes. Casi la mitad de las personas mayores de 65 años que contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, como por ejemplo Salmonella, Campylobacter, Listeria o E. coli, son hospitalizadas.

Niños menores de 5 años

Los niños pequeños tienen el sistema inmunitario todavía en desarrollo, por lo que la capacidad de su cuerpo de luchar contra microbios y enfermedades no es tan fuerte. La intoxicación alimentaria puede ser especialmente peligrosa para ellos porque la enfermedad puede causar diarrea y deshidratación. Los niños menores de 5 años tienen 3 veces más probabilidad de ser hospitalizados si contraen una infección por Salmonella. Y 1 de cada 7 niños menores de 5 años que reciben un diagnóstico de infección por E. coli O157 presenta insuficiencia renal.

Personas con el sistema inmunitario debilitado

Las personas con el sistema inmunitario debilitado, debido a condiciones como la diabetes, enfermedad del hígado o del riñón, trasplante de órganos, alcoholismo y el VIH/sida, o por recibir quimioterapia o radiación no pueden luchar contra los microbios y las enfermedades con tanta eficacia. Por ejemplo, la probabilidad de que las personas en diálisis contraigan una infección por Listeria es 50 veces mayor.

Mujeres embarazadas

Las mujeres embarazadas tienen más probabilidad que otras personas de enfermarse por ciertos microbios. Por ejemplo, sus probabilidades de contraer una infección por Listeria son 10 veces mayores.

Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua

El Departamento de Salud de Puerto Rico (DSPR) es la agencia encargada de la protección de la salud pública en el país, incluyendo las enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua (ETAA). La Orden Administrativa Núm. 358 describe los patógenos transmisibles por agua y/o alimentos de notificación obligatoria, establecidos por la Ley # 81. *Cada proveedor de salud tiene el deber de informar estas enfermedades a la Oficina de Epidemiología e Investigación, nivel regional o central.*

[Orden Administrativa Núm. 358](#)

Enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua de notificación obligatoria

ENFERMEDADES, PATÓGENOS, Y/O CONDICIONES DE SALUD	Categoría I
Amebiasis	✓
Campilobacteriosis	✓
Ciclosporiasis	✓
Ciguatera	✓
Criptosporidiasis	✓
Giardiasis	✓
Hepatitis A, aguda	✓
Infección por "Shiga-toxin producing E. coli" (STEC)	✓
Legionelosis	✓
Listeriosis	✓
Salmonelosis (<i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella paratyphi</i> , <i>Salmonella typhi</i>)	✓
Shigelosis	✓
Triquinosis	✓
Vibriosis (Otras diferentes a V. Cólera)	✓
Yersiniosis	✓

CATEGORÍA I

Es necesario completar un informe individual especificando la enfermedad y enviarlo a la División de Epidemiología o al programa correspondiente, por la vía, más rápida en un período no mayor de cinco (5) días laborables.

Información de contacto para notificación al Departamento de Salud

- **Faviola Ortiz-Cheveres, MS**
Foodborne & Waterborne Disease Surveillance System Coordinator
Oficina de Epidemiología e Investigación
(787) 765-2929 x. 3569 | (787) 404-5293
Fax: (787) 751-6937
- **Lcda. Sylvianette Luna**
Directora Oficina de Epidemiología e Investigación
sylvianette.luna@salud.pr.gov

- **Dra. Melissa Marzán**
Principal Oficial de Epidemiología
Email: melissa.marzan@salud.pr.gov
- **Dra. Iris Cardona**
Principal Oficial Médico
Email: irisr.cardona@salud.pr.gov

Materiales de referencia y para más información

4 pasos para obtener la seguridad de los alimentos

<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/index.html>

Microbios y enfermedades transmitidos por los alimentos

<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>

¿Cómo se previene una intoxicación alimentaria?

<https://espanol.foodsafety.gov/seguridad-de-los-alimentos-mfv6/4-pasos-para-la-seguridad-alimentaria#clean>

La E. coli y la seguridad de los alimentos https://www.cdc.gov/foodsafety/es/communication/ecoli-and-food-safety.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fspanish%2Fespecialescdc%2Fecoli%2Findex.html

Prevent Illness From C. perfringens

<https://www.cdc.gov/foodsafety/diseases/clostridium-perfringens.html>

Personas con mayor riesgo de presentar intoxicación alimentaria

<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/people-at-risk-food-poisoning.html>

Alimentos asociados a enfermedades

<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foods-linked-illness-es.html>

Categorización de los mensajes enviados a través del Puerto Rico Health Alert Network:

1. **Alerta de salud:** es el nivel más alto de importancia dentro del sistema HAN. Los mensajes categorizados como alerta requieren acción y atención inmediata.
2. **Aviso de salud:** provee información acerca de un incidente o una situación de salud actual.
3. **Actualización:** brinda la información más reciente y actualizada acerca de un incidente o una situación de salud actual.
4. **Información:** Esta categoría ofrece información general sobre temas de salud pública.

CAMPILOBACTERIOSIS

HOJA INFORMATIVA

DEPARTAMENTO DE
SALUD



¿Qué es la Campilobacteriosis?

Es una enfermedad infecciosa causada por la bacteria *Campylobacter*.

¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas más comunes son:

- Diarrea (en ocasiones con sangre)
- Fiebre
- Náuseas y/o vómitos
- Dolor abdominal

Los síntomas comienzan 2 a 5 días después de haber estado expuesto a la bacteria y duran alrededor de una semana.

¿Cuáles son las complicaciones de esta enfermedad?

Algunas personas pueden experimentar complicaciones como el síndrome del intestino irritable, parálisis temporal y artritis. Otros pueden desarrollar el Síndrome de Guillain-Barré, que ocurre cuando el sistema inmunológico de una persona ataca sus propios nervios periféricos.

¿Cómo se transmite la bacteria *Campylobacter*?

La bacteria *Campylobacter* vive en los intestinos, hígado u otros órganos de las aves (específicamente las aves de corral), vacas y otros animales. Se puede encontrar en los alimentos, el agua, la tierra y las superficies que han sido contaminadas con heces de los animales o humanos infectados.

Las personas generalmente contraen la bacteria al:

- Consumir aves de corral crudas.
- Consumir leche cruda (sin pausterizar) o agua contaminada.
- Tener contacto con las heces de animales (perros y gatos).
- Consumir frutas y vegetales sin lavar.
- Tocar superficies u objetos contaminados y luego tocarse la boca o colocarse un objeto contaminado en la boca.
- No lavarse las manos después de usar el baño o cambiar pañales, y luego consumir alimentos.

¿Cómo puede prevenir esta infección?

- Lávese las manos con agua y jabón antes de ingerir o de preparar alimentos, después de ir al baño, cambiar pañales y de tener contacto con animales.
- Lave las frutas y vegetales antes de consumirlos.
- Cocine las aves de corral a una temperatura adecuada (utilice un termómetro de alimentos).
- Para evitar la contaminación cruzada en la cocina, lave las tablas de cortar, los cuchillos, utensilios y otras superficies, después de manipular alimentos crudos.
- Evite consumir leche cruda (sin pausterizar) o comidas preparadas con leche cruda.
- Mantenga las carnes, aves de corral y mariscos crudos separados de los vegetales y los alimentos preparados.

Para más información, comuníquese con la Oficina de Epidemiología e Investigación del Departamento de Salud:
Tel. (787) 765-2929 ext. 3552; Fax (787) 751-6937

JULIO 2023

SALMONELOSIS

HOJA INFORMATIVA

DEPARTAMENTO DE
SALUD



¿Qué es la Salmonelosis?

Es una enfermedad infecciosa causada por la bacteria *Salmonella*.

¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas más comunes son:

- Diarrea (en ocasiones con sangre)
- Fiebre
- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza
- Náuseas y/o vómitos
- Escalofríos

¿Cuánto dura esta enfermedad?

Usualmente, los síntomas comienzan de 6 horas a 6 días luego de haber estado expuesto a la bacteria. La enfermedad dura de 4 a 7 días, y la mayoría de las personas se recuperan sin tratamiento. En los casos en que la diarrea sea muy aguda, puede requerirse hospitalización.

¿Cómo se transmite la *Salmonella*?

La *Salmonella* vive en los intestinos de muchos animales y se puede encontrar en los alimentos, el agua, la tierra y las superficies que han sido contaminadas con heces de los animales o humanos afectados.

Las personas generalmente contraen la bacteria al:

- Consumir alimentos contaminados con la bacteria (usualmente productos de origen animal como la carne, aves, leche y los huevos o alimentos contaminados por un manipulador de alimentos infectado).
- Tener contacto con animales o mascotas (incluyendo reptiles, tortugas o pollos), heces de animales o ambientes de animales.
- Tocar superficies u objetos contaminados y luego tocarse la boca.
- No lavarse las manos después de usar el baño o cambiar pañales, y luego consumir alimentos.
- Beber leche cruda (sin pausterizar) o agua contaminada.

¿Cómo puede prevenir esta infección?

- Lávese las manos con agua y jabón antes de ingerir o de preparar alimentos, después de ir al baño, cambiar pañales y de tener contacto con animales.
- Lave las frutas y vegetales antes de consumirlos.
- Cocine las carnes y/o aves a una temperatura adecuada (utilice un termómetro de alimentos).
- Para evitar la contaminación cruzada en la cocina, lave las tablas de cortar, los cuchillos, utensilios y otras superficies, después de manipular alimentos crudos.
- Evite consumir leche cruda (sin pausterizar) o comidas preparadas con leche cruda.
- Mantenga las carnes crudas separadas de los vegetales y los alimentos preparados.

¿Qué debo hacer si tengo síntomas?

Si usted o su niño tiene diarrea continua (con o sin fiebre), o la diarrea es muy severa, comuníquese con su médico primario o busque atención médica en el centro de salud más cercano.

Para más información, comuníquese con la Oficina de Epidemiología e Investigación del Departamento de Salud de PR:
Tel. (787) 765-2929 ext. 3552; Fax (787) 751-6937

11/10/2022