DEPARTAMENTO DE SALUD
SECRETARÍA AUXILIAR PARA LA VIGILANCIA
Y PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA
DIVISIÓN DE EPIDEMIOLOGÍA E INVESTIGACIÓN

Vigilancia de Enfermedades Transmisibles por Alimento y/o Agua (ETAA)

Semana Epidemiológica Número 30, 2025

Fecha: 1 de agosto de 2025

DEPARTAMENTO DE
SALUD
GOBIERNO DE PUERTO RICO

Introducción

Las enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua (ETAA) constituyen una causa importante de morbilidad y mortalidad y un impedimento significativo al desarrollo socioeconómico en todo el mundo. Una infección transmitida por alimentos es el resultado de la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos infecciosos como la *Salmonella*, *Shigella*, el virus de la hepatitis A, *Campylobacter*, entre otros. 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 que 48 millones de personas contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren.

Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua

El Departamento de Salud de Puerto Rico (DSPR), al igual que los CDC, tienen un sistema de vigilancia epidemiológica de enfermedades que se transmiten por alimentos y/o agua que permite la investigación de casos e identificación de brotes. La División de Epidemiología e Investigación trabaja en colaboración con la División de Salud Ambiental (DSA) y el Laboratorio de Salud Pública de Puerto Rico, en la prevención, detección e investigación de eventos asociados a alimentos y agua.

El Departamento de Salud de PR también participa de varias vigilancias a nivel nacional:

1. Sistema de Vigilancia Nacional de Enfermedades Notificables (National Notifiable Disease Surveillance System; NNDSS, por sus siglas en inglés): sistema de vigilancia de los CDC que permite el monitoreo de enfermedades notificables con el fin de controlar y prevenir amenazas de salud pública.
2. Sistema Nacional de Reporte de Brotes (National Outbreak Reporting System; NORS, por sus siglas en inglés): sistema de vigilancia utilizado para reportar brotes de enfermedades transmisibles por alimentos y agua, y brotes de enfermedades entéricas.
3. PulseNet: red nacional de laboratorios que permite enlazar los casos de enfermedades transmitidas por alimentos y agua con el fin de detectar brotes. PulseNet analiza el ADN de las bacterias que causan enfermedades para detectar brotes a nivel local y multiestatal.

Parámetros de Reporte

Según la Orden Administrativa Núm. 597[1] del Departamento de Salud de Puerto Rico, todo proveedor de salud licenciado en la Isla tiene el deber de reportar a la División de Epidemiología e Investigación el diagnóstico o sospecha de cualquiera de las enfermedades de notificación obligatoria, en el periodo establecido de acuerdo con la categoría de la enfermedad. Para enfermedades clasificadas bajo reporte Inmediato y reporte en 24 horas. Las enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua incluidas en la vigilancia se presentan en la tabla 1.

Tabla 1. Enfermedades y/o Condiciones Transmisibles por Alimentos y/o Agua de Notificación Obligatoria al Departamento de Salud de Puerto Rico

Enfermedad o Condición	Reporte Inmediato (desde sospecha)	Reporte en 24 horas
Amebiasis		✓
Botulismo	✓	
Campilobacteriosis		✓
Ciclosporiasis		✓
Ciguatera		✓
Cólera	✓	
Criptosporidiosis		✓
E. coli O157 (STEC)		✓
Giardiasis		✓
Intoxicación alimentaria[2]		✓
Hepatitis A (aguda)		✓
Legionelosis		✓
Listeriosis		✓
Norovirus		✓
Salmonelosis		✓
Shigelosis		✓
Triquinosis		✓
Vibrosis		✓
Yersiniosis		✓

[1] El documento referenciado puede ser accedido en: https://www.salud.gov.pr/CMS/DOWNLOAD/3005

[2] Dos o más personas que han compartido una comida y desarrollan una enfermedad que pueda presentarse con náuseas, vómitos, diarrea, síntomas neurológicos y otras manifestaciones.

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. En ocasiones, los síntomas pueden ser graves si no se tratan a tiempo, y causar deshidratación o muerte.

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 no reconoce ni eliminan los microbios dañinos. Se estima que 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 menores de 5 años están a mayor riesgo de una enfermedad transmitida por alimentos, y experimentar complicaciones ya que sus sistemas inmunitarios se encuentran en desarrollo y no pueden combatir las infecciones con eficacia. Una intoxicación alimentaria puede ser especialmente peligrosa para los niños porque puede causar diarrea severa y deshidratación. Los niños menores de 5 años tienen 3 veces más probabilidad de ser hospitalizados si contraen una infección por *Salmonella*. Además, 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 a causa de 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.

Brotes asociados a ETAA

A la fecha de redacción de este informe, la División de Epidemiología e Investigación del Departamento de Salud no identificó brotes asociado a ETAA, durante la semana epidemiológica número 30, periodo que comprende del 20 al 26 de julio del 2025.

Investigaciones de brotes multiestado

Al momento de redacción de este informe, Puerto Rico no forma parte de algún brote multiestado activo de enfermedades transmisibles por agua y/o alimento investigado por el CDC.

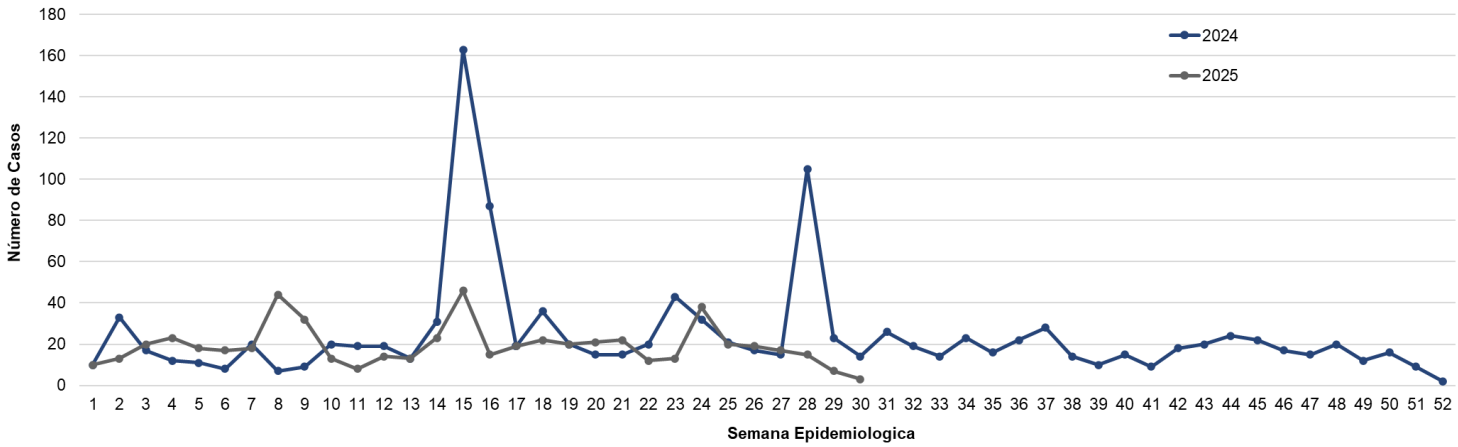
Investigaciones de ETAA

La siguiente sección describe los casos de enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua (ETAA) que han sido investigados por la División de Epidemiología e Investigación en el 2025. El sistema de información integrado conocido como NBS (National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System) permite la notificación de los casos a nivel nacional al NNDSS de los CDC. Según el NNDSS[3] se asigna una semana epidemiológica a los casos de notificación obligatoria con el propósito de establecer la incidencia de las enfermedades a través del tiempo. La asignación de esta semana epidemiológica se realiza de acuerdo con la siguiente jerarquía: fecha de inicio de síntomas, fecha de diagnóstico, fecha de resultado de laboratorio, fecha de reporte al Departamento de Salud. Para el periodo que comprende la semana epidemiológica número 30 desde el 20 al 26 de julio del 2025, se reportaron tres casos de ETAA nuevos, para un total acumulado de temporada de 575 casos.

La gráfica 1 presenta la distribución de casos de ETAA por año natural 2024-2025 y semana epidemiológica. Cabe mencionar, que los datos proyectados en esta grafica pertenecen a casos de ETAA acumulados para los años antes mencionados.

[3] El documento referenciado puede ser accedido en: https://ndc.services.cdc.gov/wp-content/uploads/MMWR_Week_overview.pdf

Gráfica 1. Curva epidemiológica de casos reportados de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua por semana epidemiológica durante los años 2024 al 2025 (N=575)



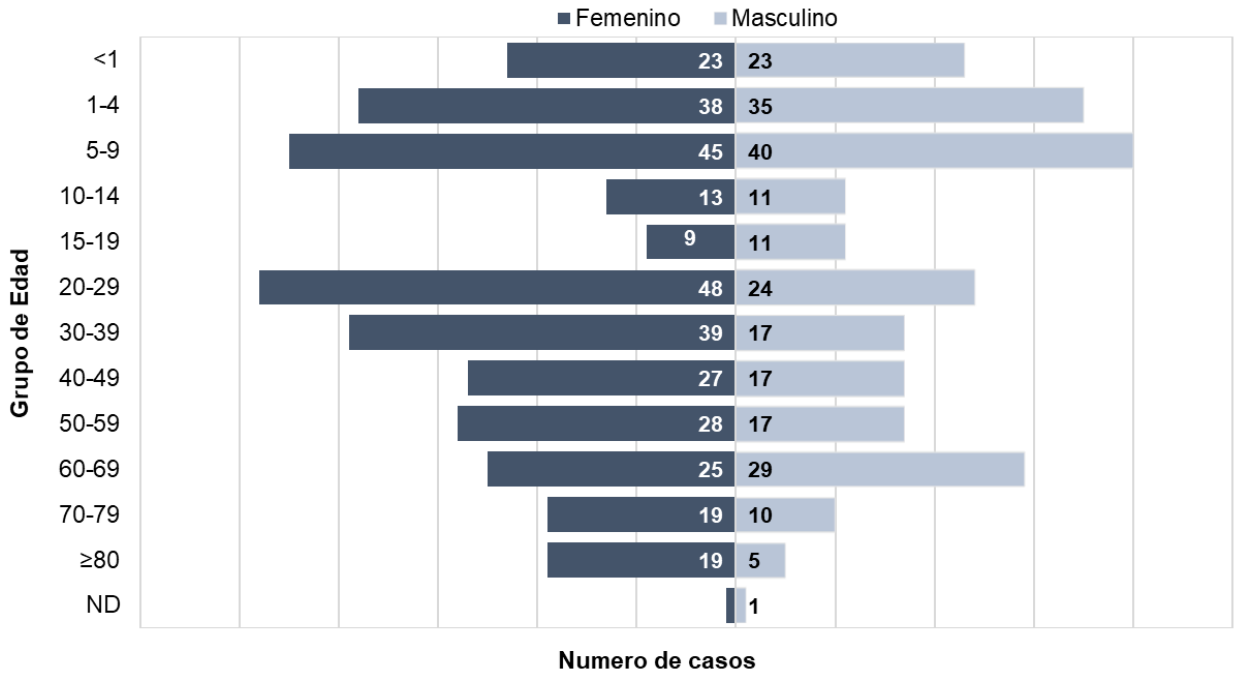
Nota. Datos obtenidos son preliminares obtenidos del National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS).

A continuación, se describen los datos acumulados para las semanas 1 a la 30 de 2025. Un total de quinientos setenta y cinco (575) han sido reportados desde el 29 de diciembre de 2024 hasta 26 de julio del 2025. Las gráficas 2 y 3 presentan la distribución acumulada de enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua por sexo y grupo de edad, y región de salud, respectivamente. De la totalidad de los casos, el grupo de edad de 5-9 años reportó la mayor cantidad de casos, (n=85, 14.2%).

Por otro lado, las region Metro reporto el mayor número de casos (n=133, 23.1%) acumulados durante el periodo establecido. En la gráfica 4 se presenta la distribución acumulada de enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua según el patógeno identificado. Del total de casos reportados el 46.3% corresponden a *Salmonella spp* (n=266).

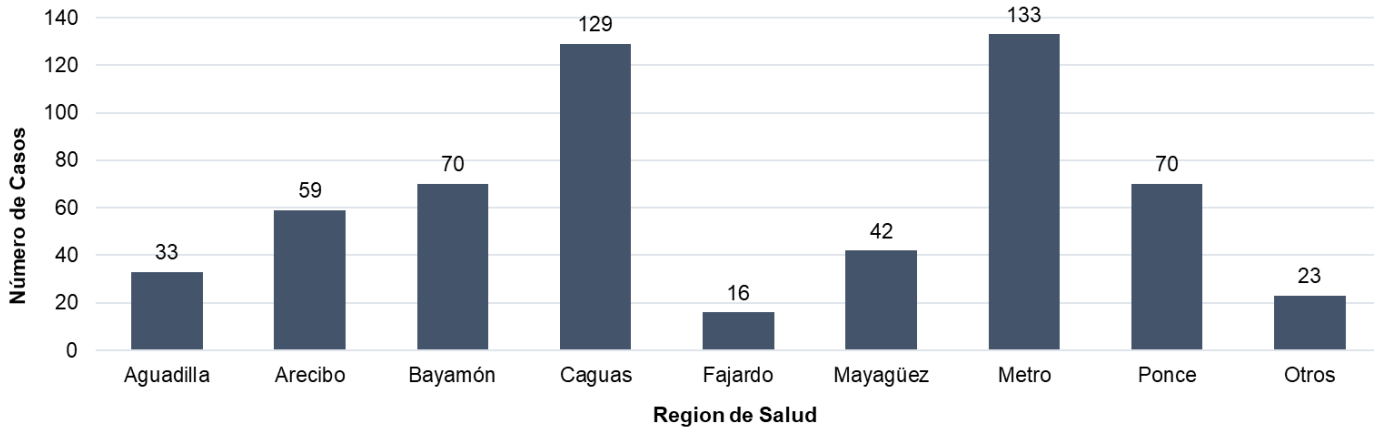
Cabe mencionar que 31.5% (n=181) de los casos ETAA no pudieron ser diagnosticados por pruebas de laboratorio, estos datos se encuentran reflejados, como otros en la gráfica 4.

Gráfica 2. Distribución acumulada de casos de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua por sexo y grupo de edad, para el año 2025 (N=575)



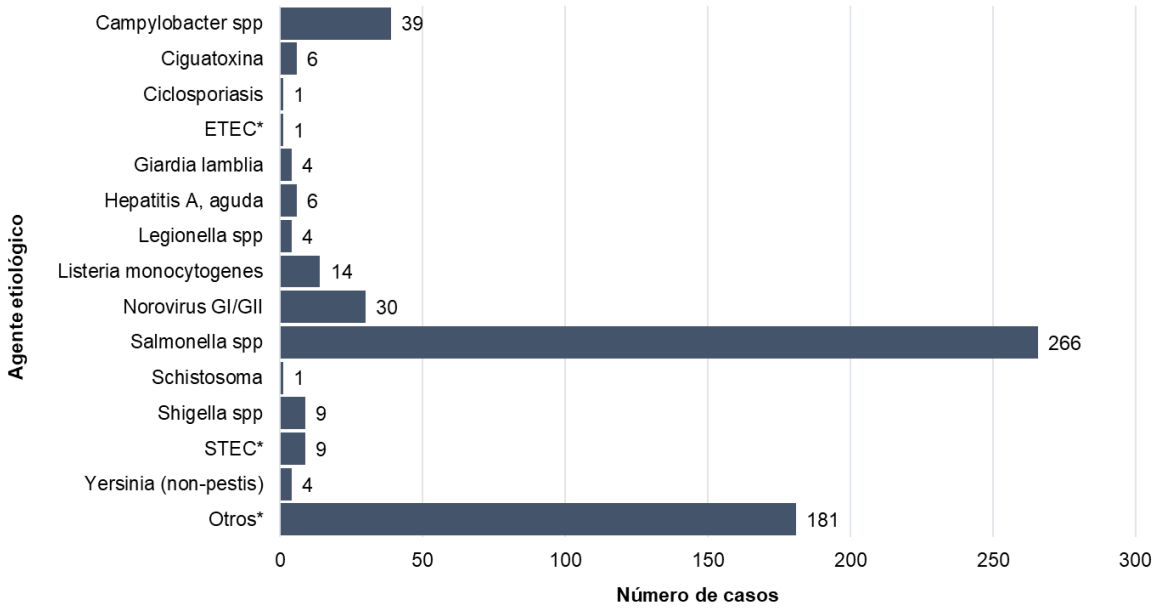
Nota: Datos preliminares obtenidos de National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS). Casos clasificados como ND, al momento del informe las variables de edad no se encuentran disponible.

Gráfica 3. Distribución acumulada de casos de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua por región de salud, para el año 2025 (N=575)



Nota: Datos preliminares obtenidos del National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS). En el total de casos se incluyen once casos que no cuentan con municipio de residencia en Puerto Rico. Esto corresponde a casos que están categorizados con jurisdicción de turistas (n=10) e importados (n=13).

Gráfica 4. Distribución acumulada de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua según el agente etiológico, para el año 2025 (N=575)



Nota: Datos preliminares obtenidos de National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS). Otros* reportado como intoxicación alimentaria y/o gastroenteritis no diagnosticadas con prueba de laboratorio (n=181).

En la tabla 2, se presenta la distribución acumulada de los casos de enfermedades transmisibles por alimentos y/o agua por municipio de residencia, hasta el periodo que comprende la semana epidemiológica 30 del 2025. El municipio con mayor cantidad de casos es San Juan (n=54, 9.4%) de los casos reportados.

Tabla 2. Distribución de frecuencia acumulada de Enfermedades Transmisibles por Alimentos y/o Agua por municipio de residencia, para el año 2025 (N=575)

Municipio/Región de salud	Frecuencia	Porciento (%)
Subregión Aguadilla		
Aguada	9	1.6
Aguadilla	13	2.3
Isabela	1	0.2
Moca	6	1.0
San Sebastián	4	0.7

Municipio/Región de salud	Frecuencia	Porciento (%)
Región Arecibo		0.0
Arecibo	12	2.1
Barceloneta	2	0.3
Camuy	1	0.2
Ciales	5	0.9
Florida	0	0.0
Hatillo	5	0.9
Lares	3	0.5
Manatí	7	1.2
Morovis	9	1.6
Quebradillas	2	0.3
Utuado	1	0.2
Vega Baja	12	2.1
Región Bayamón		0.0
Barranquitas	6	1.0
Bayamón	17	3.0
Cataño	4	0.7
Comerío	2	0.3
Corozal	2	0.3
Dorado	4	0.7
Naranjito	8	1.4
Orocovis	2	0.3
Toa Alta	9	1.6
Toa Baja	10	1.7
Vega Alta	5	0.9
Región Caguas		0.0
Aguas Buenas	4	0.7
Aibonito	0	0.0
Caguas	38	6.6
Cayey	3	0.5
Cidra	1	0.2
Gurabo	6	1.0
Humacao	25	4.4
Juncos	6	1.0
Las Piedras	10	1.7

Municipio/Región de salud	Frecuencia	Porciento (%)
Maunabo	5	0.9
Naguabo	10	1.7
San Lorenzo	5	0.9
Yabucoa	16	2.8
Región Fajardo		0.0
Ceiba	1	0.2
Culebra	0	0.0
Fajardo	9	1.6
Luquillo	2	0.3
Río Grande	4	0.7
Vieques	0	0.0
Región Mayagüez		0.0
Añasco	4	0.7
Cabo Rojo	11	1.9
Hormigueros	1	0.2
Lajas	7	1.2
Las Marías	1	0.2
Maricao	0	0.0
Mayagüez	11	1.9
Rincón	2	0.3
Sabana Grande	4	0.7
San Germán	1	0.2
Región Metropolitana		0.0
Canóvanas	22	3.8
Carolina	32	5.6
Guaynabo	15	2.6
Loíza	2	0.3
San Juan	54	9.4
Trujillo Alto	8	1.4
Región Ponce		0.0
Adjuntas	1	0.2
Arroyo	2	0.3
Coamo	1	0.2
Guánica	0	0.0
Guayama	7	1.2

Municipio/Región de salud	Frecuencia	Porciento (%)
Guayanilla	1	0.2
Jayuya	0	0.0
Juana Díaz	10	1.7
Patillas	6	1.0
Peñuelas	6	1.0
Ponce	24	4.2
Salinas	5	0.9
Santa Isabel	2	0.3
Villalba	3	0.5
Yauco	2	0.3
Total	**574**	**100.0**

Nota: Datos preliminares obtenidos de National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS). En el total de casos se incluyen dos casos que no cuentan con municipio de residencia en Puerto Rico. Esto corresponde a casos que están categorizados con jurisdicción de turistas (n=10) e importados (n=13)

En la tabla 3, se describe las características de casos de Salmonelosis acumulados para la semana epidemiológica 30 del 2025.

Tabla 3. Características de casos de Salmonelosis, para el año 2025 (N=266)

Característica	Frecuencia	Porciento (%)
Sexo		
Femenino	147	55.3
Masculino	118	44.4
ND	1	0.4
Grupo de edad		
<1	46	17.3
1-4	51	19.2
5-9	24	9.0
10-14	8	3.0
15-19	10	3.8
20-29	26	9.8
30-39	13	4.9
40-49	8	3.0
50-59	17	6.4

60-69	29	10.9
70-79	19	7.1
≥80	14	5.3
ND	1	0.4
Hospitalizados	155	58.3
Clasificación		
Confirmados	256	96.2
Probables	10	3.8
Total	**266**	**100.0**

Nota: Datos preliminares obtenidos del National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS) Base System (NBS).

Recomendaciones de Salud Pública para el manejo adecuado de los alimentos

Para evitar las intoxicaciones causadas por el consumo de alimentos y agua, mantenga un ambiente seguro en la cocina y siga estas recomendaciones:

- **Limpie: Lávese las manos y limpie las superficies con frecuencia**
  - Lávese las manos meticulosamente durante al menos 20 segundos con agua tibia o fría y jabón antes, durante y después de manipular alimentos y antes de comer.
  - Asegúrese de lavarse siempre las manos después de entrar en contacto con carnes, aves, pescados, mariscos, harina o huevos crudos.
  - Lave los utensilios, tablas de cortar y mesones con agua caliente y jabonosa después de preparar cada tipo de alimento.
  - Enjuague a conciencia las frutas y verduras frescas bajo agua corriente antes de su consumo.

- **Separe: Evite la contaminación cruzada.**
  - Mantenga separados los alimentos crudos y los listos para consumir para evitar la propagación de microbios.
    - Al hacer sus compras en el supermercado, asegúrese de mantener la carne, aves, pescados, mariscos y huevos crudos, así como sus jugos, separados de otros productos.
    - En la nevera, mantenga estos alimentos crudos aislados de cualquier otro alimento, utilizando recipientes o envases sellados para evitar que los jugos se mezclen con otros alimentos.

        - Utilice platos o tablas de cortar para manipular carne, aves, pescados y mariscos crudos y una diferente para cortar las frutas, vegetales, pan y otros alimentos que no necesiten cocinarse.
    - No lave la carne, el pollo, las aves o los huevos crudos, ya que esto puede propagar microbios debido a que los jugos pueden salpicar el fregadero o las superficies de trabajo.

- **Cocine hasta alcanzar la temperatura correcta.**
    - Mida la temperatura interna de los alimentos cocidos con un termómetro de alimentos. No confíe únicamente en el color o la textura de los alimentos.
    - Use correctamente el termómetro en diferentes tipos de alimentos.
        - Los cortes enteros de carne de res, ternera, cordero y cerdo, incluyendo el jamón fresco, deben alcanzar una temperatura de 145 °F antes de cortar o consumir.
        - Para pescados de aleta, la temperatura debe ser igualmente de 145 °F o hasta que la carne se torne opaca y se separe con facilidad con un tenedor.
        - Las carnes molidas, como res y cerdo, requieren 160 °F, mientras que todas las aves, incluyendo carne molida de pollo y pavo, deben llegar a 165 °F.
        - Las sobras y guisados también deben alcanzar los 165 °F.
        - Cuando cocine en el microondas, siga los tiempos y reposos recomendados, y asegúrese de conocer el vataje de su microondas para ajustar adecuadamente el tiempo de cocción. Al recalentar alimentos, no olvide utilizar un termómetro de alimentos para verificar que alcancen los 165 °F para mantener la seguridad alimentaria en todo momento.

- **Enfríe: Refrigere pronto.**
    - Las bacterias pueden crecer rápidamente si están en condiciones de temperatura ambiente o dentro de la "zona de riesgo" entre los 40 °F y los 140 °F.
    - Mantenga su nevera a 40 °F o menos y su congelador a 0 °F o menos. Si su refrigerador no tiene un termómetro, instale uno para conocer la temperatura.

- Ponga los alimentos tibios o calientes en varios envases poco profundos limpios y luego guárdelos en la nevera. Así se enfriará más rápido.
- Guarde los alimentos que pueden echarse a perder, como carne, pescado, lácteos y otros en la nevera dentro de 2 horas después de haberlos cocinado. Si los alimentos se exponen a temperaturas superiores a los 90 °F, por ejemplo, en un auto caliente o durante un pícnic, refrigérelos antes de que pase 1 hora.
- Cuando quiera descongelar alimentos congelados, colóquelos en la nevera, en agua fría o use el microondas. Nunca los deje descongelar en el tope del gabinete de la cocina porque las bacterias se pueden multiplicar muy rápido en partes que llegan a estar a temperatura ambiente.

Para más información y recomendaciones sobre seguridad de los alimentos visite https://www.salud.pr.gov/seguridad_alimentos

Comentarios finales

Los datos presentados en este informe son preliminares hasta la fecha de redacción. Toda la información presentada está sujeta a la actualización de datos según transcurren los procesos de investigación y entrada de datos al sistema. Las definiciones de caso son establecidas por CSTE (Council of State Territorial Epidemiologists, por sus siglas en inglés).

Cita sugerida:

Departamento de Salud de Puerto Rico (2025). Informe de Vigilancia de Enfermedades Transmisibles por Alimento y/o Agua, Semana Epidemiológica 30. San Juan, PR: Sistema de Vigilancia de Enfermedades transmisibles por Alimento y/o agua. División de Epidemiología e Investigación.

Preparado por: Sistema de Vigilancia de Enfermedades Transmisibles por Alimento y/o Agua. División de Epidemiología e Investigación.

Revisado por: Equipo de Principal Oficial de Epidemiología.