



## 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 (SNVS<sup>2-0</sup>) 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 caracterizan 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*.

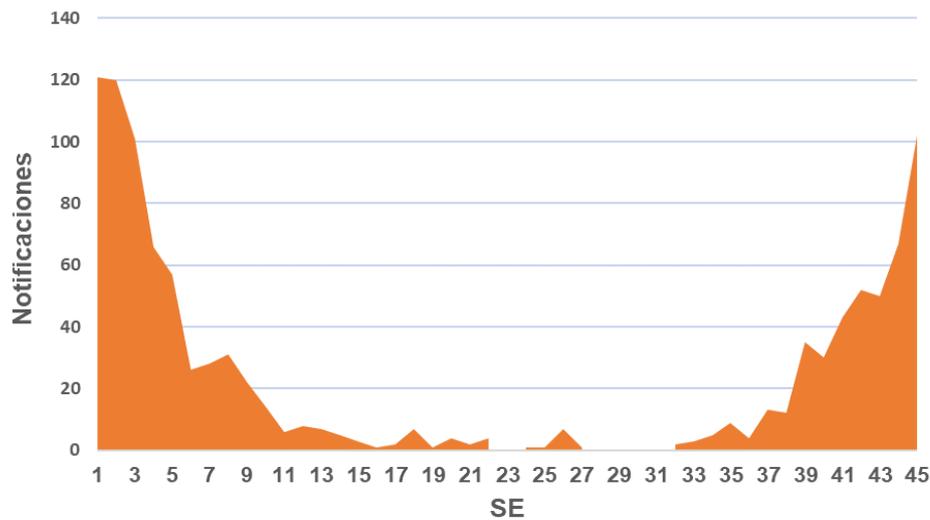
Reservorio: Los humanos son el reservorio de *S. Paratyphi A*, *B* y *C* mientras que *S. Paratyphi B* puede encontrarse también en animales. Existen portadores transitorios o permanentes. El estado de portador puede surgir después de la enfermedad aguda o de infección leve o subclínica.

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.



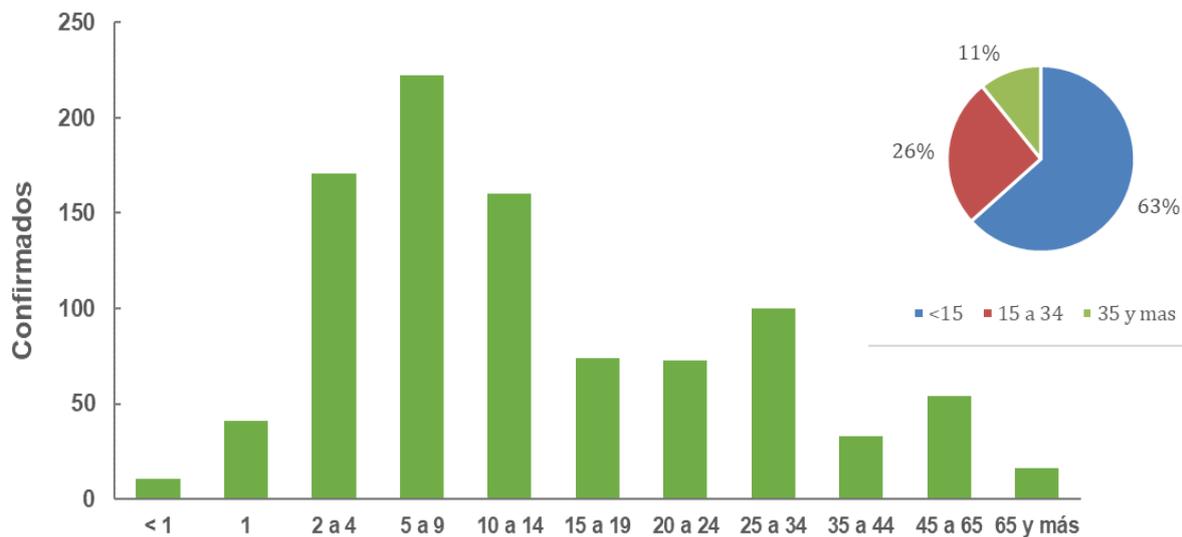
**Gráfico 1: Casos notificados de fiebre tifoidea y paratifoidea desde SE 1 hasta SE 45. Provincia de Salta**



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 definida<sup>1</sup>.

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.

---

<sup>1</sup> 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.

Así mismo, 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: sólo 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.*