

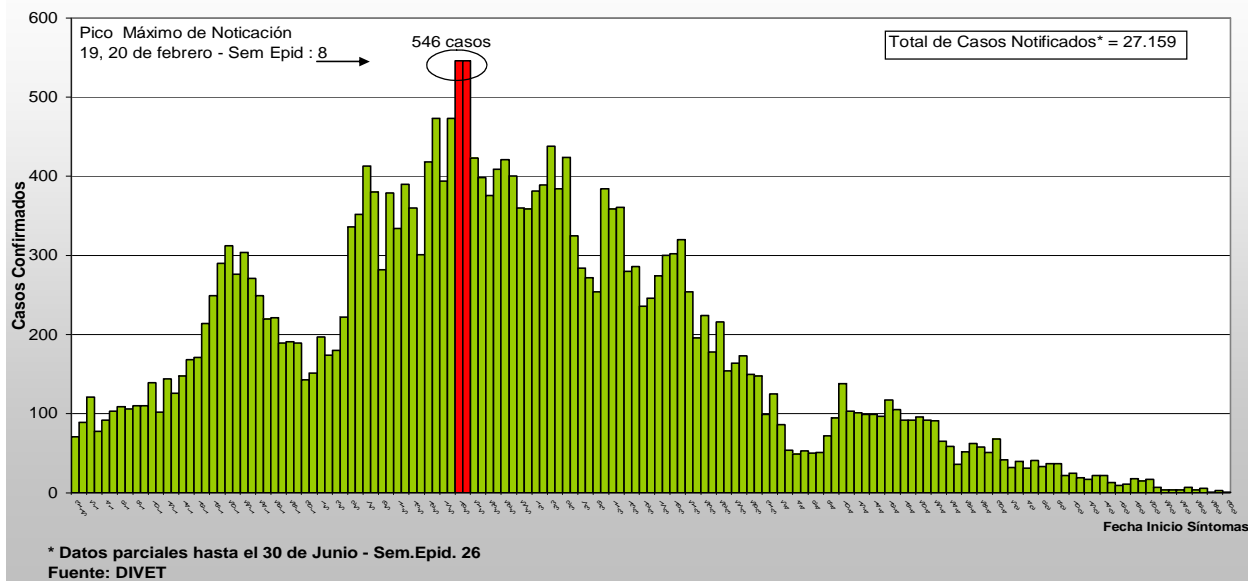
BOLETÍN EPIDEMIOLÓGICO SEMANAL

Fecha: Lunes 9 de julio - Asunción, Paraguay
 MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL-MSPBS
 DIRECCION GENERAL DE VIGILANCIA DE LA SALUD-DGVS

Boletín N° 26 Año 5
 Semana Epidemiológica N° 26
 24 al 30/06/07

DENGUE EN PARAGUAY

Curva Epidémica de Dengue según Inicio de Síntomas Paraguay - 2007*



La epidemia de dengue está en descenso. En la figura 1 se puede ver la curva epidémica del dengue según inicio de síntomas en el año 2007, hasta la semana 26 (24-30 de junio). El pico máximo de notificación se dio entre el 19 y 20 de febrero, en la semana epidemiológica 8, con 546 casos. Hasta la SE 26, se han notificado 27 159 casos.

PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (VETA)

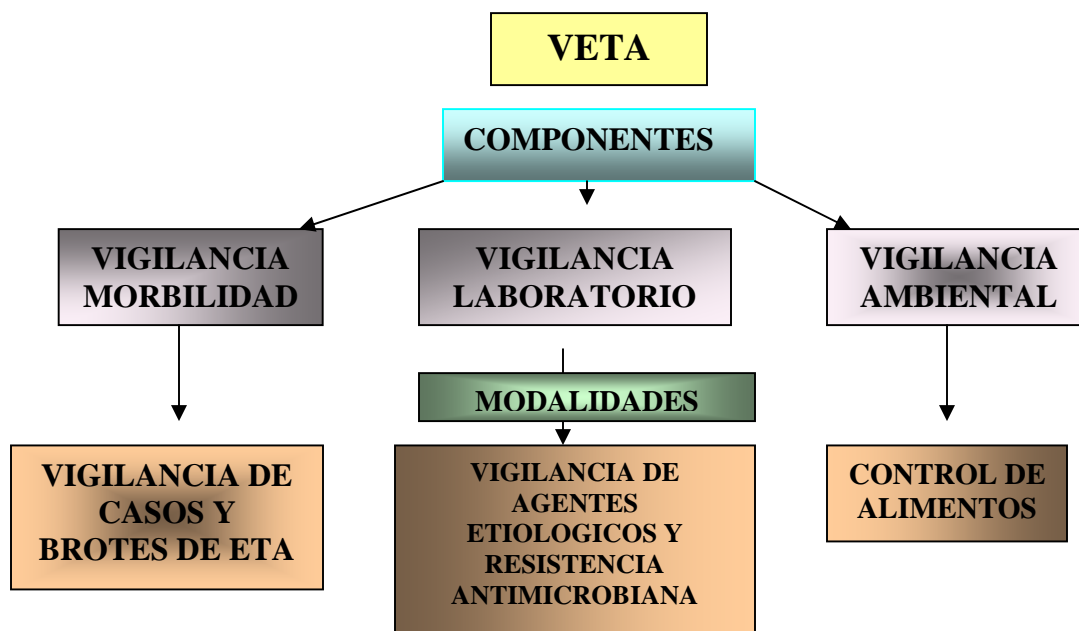
VETA es un sistema de información simple, oportuno, continuo, de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos y/o agua que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la entidad, así como el establecimiento del diagnóstico de la situación, permitiendo la formulación de estrategias de acción para la prevención y control (OPS/OMS)

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año, se producen 5 millones de casos de diarrea en los países en desarrollo, de los cuales un 70 a 80% de ellos se deben a alimentos y aguas contaminados. La mayoría de los países dotados de sistemas de información han detectado un aumento significativo, con respecto a las décadas pasadas, en la incidencia de enfermedades causadas por microorganismos aislados en los alimentos, tales como Salmonella, Campylobacter yeyuni, Escherichia coli enterohemorrágico, y Criptosporidium. La manifestación más frecuente de este tipo de enfermedades transmitidas al hombre por medio de los alimentos es la diarrea. Aunque los síntomas pueden variar dependiendo, entre otros, de la cantidad de alimento ingerido, del estado de salud y edad de la persona, de la cantidad de microorganismos o de toxina en el alimento. Se tiene un brote de ETA (enfermedad transmitida por alimentos), cuando dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluido el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos y/o agua, como origen de la enfermedad (OPS). Los cambios en los hábitos de la alimentación, como la preferencia por los alimentos frescos y mínimamente procesados, el intervalo de tiempo cada vez más largo entre la preparación y el consumo de los alimentos, y la tendencia creciente a comer fuera del hogar son situaciones que favorecen el aumento de su incidencia. Pero lo importante de estas enfermedades, es que pueden ser fácilmente prevenidas adoptando hábitos y medidas higiénicas adecuadas para evitar que los alimentos se contaminen.

Las "10 reglas de oro" recomendadas por la OMS para la preparación higiénica de los alimentos:

1. Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos.
2. Cocinar bien los alimentos.
3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.
4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos cocinados.
6. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.
7. Lavarse las manos a menudo.
8. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina.
9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales y
10. Utilizar agua pura.

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, por medio de su Programa de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA), cuenta con un sistema de vigilancia. El esquema es el siguiente:



Las dependencias responsables son: Dirección General de Vigilancia de la Salud, Dirección de Vigilancia de Enfermedades Transmisibles, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Laboratorio Central de Salud Pública

VIGILANCIA DE ETA-AÑO 2006

- Se han notificado 18 casos y 19 brotes, afectando a 454 personas, con un fallecido.
- Solo en 7 eventos se obtuvo muestras para análisis laboratoriales (1 caso y 6 brotes) (Figura 2). Entre los agentes bacterianos presentes de ETA, la E. coli (58%) fue el de mayor incidencia seguido por el del Stafilococo y salmonera spp (14%) y los organosfosforados(14%)(figura 3).
- El mayor porcentaje de alimentos sospechoso de producir ETA fueron: carne roja(32%), seguida de carne blanca(16%), agua(14%), embutidos (8%).

Figura 2. Casos y brotes por ETA, con resultados laboratorial. Paraguay, 2 006

Figura 3. Distribución porcentual de agentes bacterianos y químicos en ETA. Paraguay, 2 006

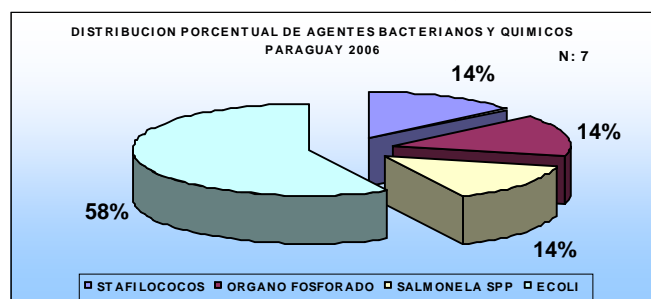
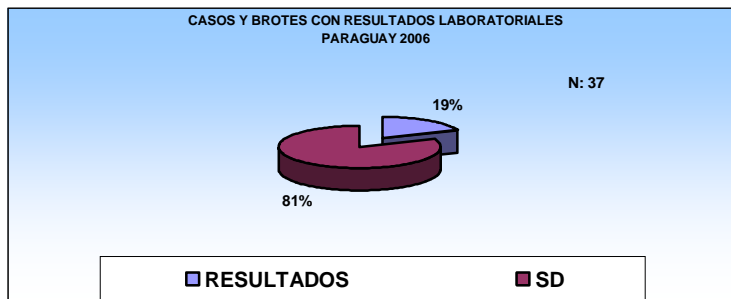
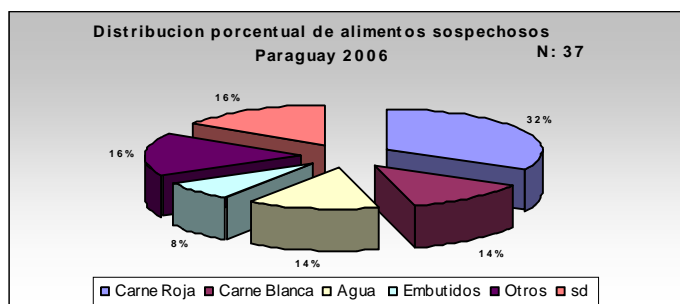


Figura 4. Distribución porcentual de alimentos sospechosos en ETA. Paraguay, 2 006



Es importante recordar que para controlar adecuadamente los brotes de enfermedades alimentarias es fundamental detectar su aparición lo más rápidamente posible, con el fin de poner en práctica las medidas correctoras adecuadas y evitar su extensión y agravamiento. Por ello, es necesario que los profesionales sanitarios declaren de forma urgente todos los brotes que detecten.

¿QUE HACER CUANDO SE SOSPECHA DE UNA INTOXICACION ALIMENTARIA?

1. Concurrir inmediatamente al centro asistencial de salud más próximo.
2. Guardar los restos de alimentos sospechosos en heladera, bien tapados (no congelarlos).
3. Informar lo más rápido posible para investigación al RM 611-500 cod VETA Municipal o al 220-418 (Centro Nacional de Toxicología).