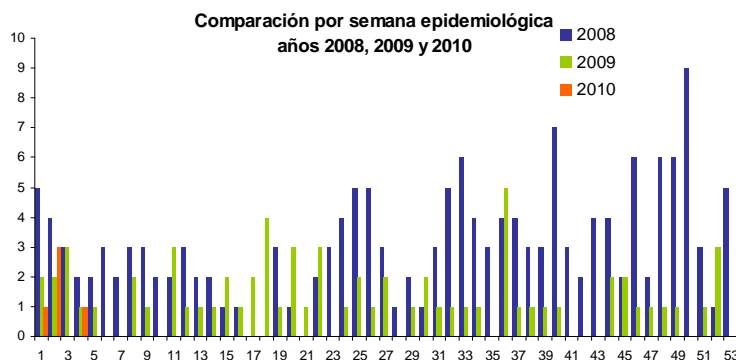


Informe Listeriosis 08 de febrero 2010

Hasta la semana epidemiológica 5 del presente año se han notificado 5 casos de *Listeria monocytogenes*, incluyendo en la semana epidemiológica 1, un caso con fecha de inicio de síntomas el 02 de enero 2010 que por calendario epidemiológico corresponde a la semana 52 del año 2009. Esta cifra es menor a la registrada el año anterior, donde se notificaron 9 casos hasta la semana epidemiológica 5.



Los 5 casos notificados durante el presente año corresponden a: Araucanía (2), RM (1), Valparaíso (1) y Los Lagos (1).

Durante el año 2009, se notificaron 69 casos de *Listeria monocytogenes* en el país. El 52% se presentó en la Región Metropolitana (36 casos). El resto de las regiones que reportaron casos fueron: Valparaíso (12), Bío Bío (7), Los Lagos (5), O'Higgins (3), Maule (3), Araucanía (2), Coquimbo (1) y Antofagasta (1).

De los 69 casos notificados, 10 presentaron cepas genéticamente relacionadas (clon 001), cepa epidémica responsable del brote ocurrido a principios de año; nueve de los casos correspondieron a la región Metropolitana y uno a la región de O'Higgins. El último caso correspondiente a este clon, se notificó la semana 15 (12-18 abril).

Casos notificados de *Listeria monocytogenes* de enero-diciembre, Chile 2009

Región	Clon 001	Clon 009	Clon 91	Clon 99	Otros clones	NT	TMC	Total casos
Antofagasta	-	-	-	-	1	-	-	1
Coquimbo	-	-	-	-	1	-	-	1
Valparaíso	-	1	-	2	6	3	-	12
O'Higgins	1	-	1	-	1	-	-	3
Maule	-	1	-	-	2	-	-	3
Bio Bio	-	-	-	1	5	1	-	7
Metropolitana	9	-	1	-	24	2	-	36
Araucanía	-	1	-	-	1	-	-	2
Los Lagos	-	-	-	-	4	-	-	4
Total	10	3	2	3	45	6	0	69

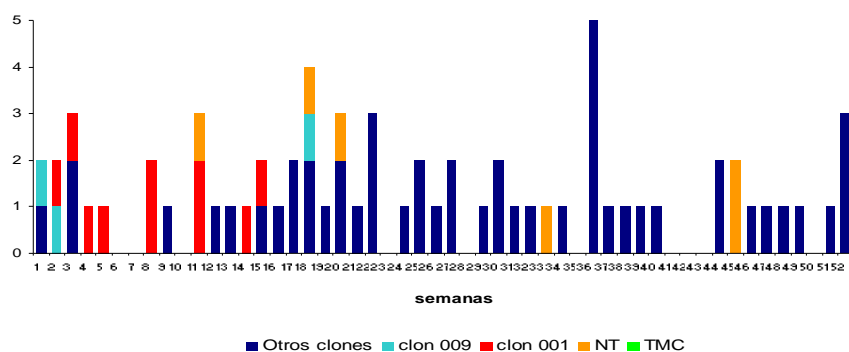
NT: No Tipificable

* Tipificación Molecular en Curso

Se aisló el clon 91 en 2 casos notificados por las regiones de O'Higgins y Metropolitana. Lo mismo ocurrió con 2 casos del clon 99 en la Región de Valparaíso y un caso en la Región del Bío Bío. Los clones mencionados, están relacionados con vienasas/longanizas y cecinas/arrollado/paté de jamón respectivamente.

El resto de los casos notificados presentaron clones distintos; no relacionados con los clones de los alimentos estudiados.

Casos de *Listeria monocytogenes*, Chile 2009



Se registraron 17 fallecidos (letalidad 25%), correspondientes a adultos mayores y/o con patologías crónicas asociadas; sólo se reporta un recién nacido fallecido. Ocho de los fallecidos son de la RM, tres de Valparaíso, dos del Bío Bío y uno en las regiones de O'Higgins, Maule, Coquimbo y Los Lagos. La mayoría de los casos presentaron el diagnóstico de sepsis o meningitis por Listeria y la mayoría han sido notificados por el sistema público de salud.

Región	Nº total de casos	Fallecidos	clon casos fallecidos	Condición casos fallecidos	Letalidad
Antofagasta	1	-			
O'Higgins	3	1	1	AM	33%
Metropolitana	36	8	1	AM	22%
			79	AM	
			52	AM	
			106	AM	
			123	AM	
			142	FR	
Valparaíso	12	3	102	FR	25%
			105	FR	
			99	FR	
Maule	3	1	141	FR	33%
Bio Bio	7	2	143	RN	29%
			13	FR	
Coquimbo	1	1	148	FR	100%
Araucanía	2	-			
Los Lagos	4	1	TMC	AM	25%
Total	69	17			25%

AM: Adulto Mayor
FR: Factor de Riesgo.
NT: No Tipificable
* Tipificación Molecular en Curso

De los cinco casos notificados durante el año 2010, dos corresponden a otros clones y tres están con tipificación molecular en curso por el ISP. No se registran fallecidos.

Casos notificados de *Listeria monocytogenes* hasta semana epidemiológica 5, Chile 2010

Región	Clon 001	Clon 009	Clon 91	Clon 99	Otros clones	NT	TMC	Total casos
Metropolitana	-	-	-	-	1	-	-	1
Valparaíso	-	-	-	-	-	-	1	1
Araucanía	-	-	-	-	1	-	1	2
Los Lagos	-	-	-	-	-	-	1	1
Total	0	0	0	0	2	0	3	5

NT: No Tipificable
* Tipificación Molecular en Curso

Antecedentes:

La listeriosis es una de las enfermedades más importantes de transmisión por alimentos. Las manifestaciones de la enfermedad comprenden septicemia, meningitis (o meningoencefalitis) y encefalitis, habitualmente precedidas de síntomas parecidos a los de la gripe, incluida la fiebre. En mujeres gestantes, las infecciones intrauterinas o cervicales pueden provocar abortos espontáneos o nacidos muertos. También se ha asociado *Listeria monocytogenes* con manifestaciones gastrointestinales acompañadas de fiebre. Aunque la morbilidad de la listeriosis es relativamente baja, la letalidad de la enfermedad sistémica/encefálica puede ser muy alta, con valores cercanos al 30% en los recién nacidos, en los adultos (excluida la mujer embarazada) 35 % y varía desde el 11% en menores de 40 años hasta 63% en los mayores de 60 años.

Los ancianos, las mujeres gestantes, los recién nacidos, los individuos inmunodeprimidos y adultos alcohólicos, cirróticos o diabéticos se consideran de alto riesgo de contraer la enfermedad.

El diagnóstico se confirma únicamente tras el aislamiento del agente infeccioso a partir del líquido cefalorraquídeo, sangre, líquido amniótico, placenta, meconio, loquios, material de lavado gástrico u otros sitios infectados.

Se deben mantener las medidas de prevención orientadas para la población, y especialmente dirigida a los grupos de riesgo: embarazadas, niños pequeños, inmunosuprimidos, portadores de patologías crónicas y adultos mayores.

Estos grupos no deben consumir:

- Pescados, y carnes crudas o parcialmente cocidas (vacuno, cordero, cerdo, aves, etc)
- Productos lácteos que no estén pasteurizados (Leche, quesillo, queso fresco, quesos blandos como Brie, camambert, azules, etc.).
- Salchichas crudas o mal cocidas
- Paté no envasados
- Alimentos preparados, comprados listos para el consumo sin volver a calentar
- Verduras sin lavar, aunque estén empaquetadas
- Alimentos listos para servir

Recomendaciones generales:

- Lávese las manos antes y después de manipular alimentos.
- Lave superficies y utensilios de cocina que han estado en contacto con alimentos de riesgo antes de usarlos.
- Evite la contaminación cruzada, mantenga separado los alimentos crudos de los cocidos.
- Consuma sólo productos lácteos y sus derivados pasteurizados (leche, queso gauda, queso fresco, quesillo, chanco, mantecoso, entre otros).
- Lave todas las verduras y frutas, incluso las empaquetadas.
- Consuma carnes y pescados bien cocidos.
- Calentar alimentos en el microondas no elimina la bacteria.
- Limpie regularmente el refrigerador.