



Subsecretaría de Salud Pública  
División Planificación Sanitaria  
Departamento de Epidemiología  
IPU / MJGL / PNM / STM / JAR / CPZ



3770

Ord. B51 /Nº / \_\_\_\_\_ /

Mat.: Instruye que casos de gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus* se notifican como Brote de ETA.

Santiago, 21 AGO 2019

**De : Subsecretaria de Salud Pública  
Subsecretario de Redes Asistenciales**

**A : Secretarios Regionales Ministeriales de Salud  
Directores de Servicios de Salud**

La bacteria *Vibrio parahaemolyticus* está presente en las aguas y productos del mar de nuestro territorio, cuya concentración aumenta conforme se incrementa la temperatura del agua. El mecanismo de transmisión es por la ingestión de mariscos y pescados crudos o mal cocidos, pudiendo también transmitirse por contaminación cruzada con alimentos listos para el consumo.

A partir del año 2006, se inició la solicitud a las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMI) el registro semanal de casos de gastroenteritis aguda (GEA) por *V. parahaemolyticus*, durante el aumento esperado de enfermos por gastroenteritis por este agente en los meses cálidos. Considerando que los casos reportados han disminuido, llegando a confirmarse solo 25 en el año 2019, se ha dispuesto que las GEA por *V. parahaemolyticus* no requieren una vigilancia específica y, a partir de ahora, deben notificarse como brotes de ETA (Decreto Supremo N°158/2004).

Se recuerda que frente a un brote ETA en que uno de los alimentos sospechosos sea **mariscos, pescados crudos o mal cocidos**, se solicita realizar las siguientes acciones tendientes a reforzar las acciones de notificación y control en todos los establecimientos de salud públicos y privados:

1. Registrar el brote ETA y los casos, por parte de las SEREMI de Salud a través del sistema en línea de notificación diseñado para tal efecto.
2. Para el estudio de *Vibrio spp.* en todos los coprocultivos de cuadros de gastroenteritis en que se sospeche como agente causal *V. parahaemolyticus*, se recomienda incorporar placa de medio selectivo diferencial para el diagnóstico de laboratorio.
3. Además, como agente de vigilancia de laboratorio (D.S. N°158/2004), todos los laboratorios clínicos (públicos y privados) que aislen cepas cuyo estudio sea concordante con este agente, deberán enviarlas para su confirmación al Instituto de



4. Salud Pública (ISP), siguiendo las normas técnicas definidas y con el formulario general de envío de cepas clínicas para análisis bacteriológico<sup>1</sup>.
5. En cuanto a las medidas de prevención en la comunidad<sup>2</sup>, estas se orientan al consumo seguro de los alimentos, como:
  - Comprar y consumir los mariscos en lugares autorizados
  - No consumir mariscos crudos y hervirlos por al menos 5 minutos (recordar que el jugo de limón no cuece los alimentos).
  - Mantener los mariscos refrigerados y separar de otros alimentos.
  - Evitar la contaminación cruzada, manteniendo separados los alimentos crudos de los cocidos.
  - Lavar las superficies y utensilios de cocina que han estado en contacto con alimentos de riesgo antes de usarlos nuevamente.
  - Lavar las manos antes y después de manipular alimentos y después de ir al baño

Sin otro particular, les saluda atentamente,



**Dra. Paula Daza Narbona**  
**Subsecretaria de Salud Pública**



**Arturo Zuñiga Jory**  
**Subsecretario de Redes Asistenciales**

Distribución

- Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (16)
- Encargados de Unidades de Epidemiología SEREMI (16)
- Directores de Servicios de Salud (29)
- Director de Instituto de Salud Pública de Chile
- Subsecretaría de Redes Asistenciales
- Subsecretaría de Salud Pública
- Jefe Gabinete Subsecretaría de Salud Pública
- División Políticas Públicas y Promoción – Unidad de Alimentos
- División de Planificación Sanitaria
- Departamento Epidemiología DIPLAS
- Oficina de Partes

<sup>1</sup> Disponible en: [http://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/04/formulario\\_b1\\_cepas.pdf](http://epi.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/04/formulario_b1_cepas.pdf)

<sup>2</sup> Disponible en: <http://epi.minsal.cl/gastroenteritis-prevencion-y-control/>