



Ord. B51 Nº / 234

Mat.: Informa sobre aumento de casos de fiebre paratifoidea B y refuerza acciones de vigilancia epidemiológica, investigación y control.

Santiago, **14 ENE 2022**

**De :** Subsecretaría de Salud Pública

**A :** Secretarios Regionales Ministeriales de Salud  
Dr. Alberto Dougnac, Subsecretario de Redes Asistenciales

La fiebre paratifoidea es una enfermedad bacteriana sistémica causada por la bacteria *Salmonella* Paratyphi A, B o C. La enfermedad se presenta con fiebre, cefalea, malestar general, anorexia, bradicardia relativa, esplenomegalia, tos, entre otros síntomas. El mecanismo de transmisión principal es fecal – oral, a través del consumo de agua o alimentos contaminados con heces u orina de enfermos o portadores y el periodo de incubación habitualmente es entre 1 y 10 días.

El Decreto Supremo Nº 7/2019, establece que la fiebre tifoidea o paratifoidea, son enfermedades de notificación obligatoria dentro de las 24 horas desde confirmado su diagnóstico. A su vez, *Salmonella spp* es un agente de vigilancia de laboratorio, por lo tanto, cada cepa aislada debe ser enviada al Instituto de Salud Pública (ISP) para su caracterización.

Según información de la vigilancia de laboratorio del ISP, hasta noviembre de 2021, se confirmaron 33 cepas de *Salmonella* Paratyphi B aisladas desde muestras obtenidas desde sitio estéril, constituyendo un aumento que supera en un 100% lo observado en el mismo periodo de 2019 y 2020 y en más de un 200% con respecto a lo confirmado hasta octubre de 2021. En diciembre, se han reportado ocho casos adicionales.

El 80% de las cepas de obtuvieron en la Región Metropolitana, mayoritariamente en comunas del sector nororiente de la capital. También, aunque en menor magnitud, se han identificado otras provenientes desde las Regiones de Tarapacá, Antofagasta, Valparaíso y Aisén. Los casos asociados a las cepas identificadas a nivel nacional, en general corresponden a personas jóvenes donde el 48% son menores de 10 años, el 29% entre 10 y 19 años y un 23% son mayores de 20 años y según sexo, el 46% son mujeres mientras que el 54% son hombres.

La investigación epidemiológica en la Región Metropolitana, plantea como probable factor de exposición el consumo de frutas frescas, preferentemente frutillas. Este evento aún está en proceso de investigación y se requiere de mayor evidencia para establecer la causa de este brote.

Sumado a lo anterior y en vista de la llegada de la temporada estival en donde aumenta el riesgo de ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), es necesario reforzar las acciones de vigilancia epidemiológica y de vigilancia de laboratorio de los agentes productores de ETA, tales como *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica*, *Campylobacter spp*, entre otros, así como reforzar las medidas de higiene en la preparación de los alimentos, promoción del autocuidado vinculado al consumo y reforzar el monitoreo y control de instalaciones de elaboración y expendio, con el objetivo de garantizar el consumo de alimentos inocuos para una dieta saludable.

Así, en este contexto de aumento inusitado de casos de fiebre para tifoidea por *Salmonella* Paratyphi B, a través del presente Ordinario se instruye a la red nacional de epidemiología lo siguiente:

- Notificar en el sistema EPIVIGILA todos los casos confirmados de fiebre tifoidea o paratifoidea.
- Notificar todos los brotes de fiebre tifoidea o paratifoidea en los sistemas de registro oficial establecidos por el Ministerio de Salud (MINSAL).
- Realizar investigación epidemiológica a los casos de fiebre tifoidea o paratifoidea, realizando entrevista en profundidad para identificación de factores de exposición.
- Reforzar el envío de cepas de *Salmonella spp.* y de otros agentes productores de ETA al Instituto de Salud Pública (ISP), según lo establecido en el Decreto Supremo N°7/2019. Si se realizara la identificación de este agente por medios moleculares, se deberá procurar aislar el agente en el laboratorio local para su posterior envío al ISP.
- Con el mismo fin y referencias, reforzar el envío de las cepas de *Salmonella spp* y otros agentes productores de ETA obtenidas por las Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMI) de Salud desde las muestras de vigilancia en los alimentos.
- Reforzar la coordinación entre los equipos de Epidemiología y de Alimentos en la SEREMI de Salud, con el objetivo de realizar una investigación coordinada, identificando los casos afectados, las posibles fuentes de exposición y adoptar las medidas sanitarias correspondientes.
- Reforzar la fiscalización de instalaciones de alimentos, especialmente de expendio de frutas y verduras, locales de elaboración y expendio de platos preparados respecto de las buenas prácticas de higiene y manipulación en la elaboración y de la temperatura de los alimentos al expendio.
- Difundir a la comunidad, en conjunto con los encargados de promoción, alimentos y comunicaciones, la estrategia comunicacional establecida por este Ministerio de Salud, orientada al consumo seguro de alimentos, con énfasis en la mantención de la cadena de frío, en evitar la contaminación cruzada y en la adecuada cocción de los alimentos. En Anexo 1 se indican las recomendaciones específicas para el consumo seguro de alimentos, medidas de prevención e información adicional.

Se solicita, dar amplia difusión a lo instruido en el presente ordinario.

Sin otro particular, saluda atentamente

  
Elvira Tagle Schmidt  
Subsecretaría de Salud Pública (S)

Distribución

- Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (16) del país
- Subsecretaría de Redes Asistenciales
- Subsecretaría de Salud Pública

- Jefes de Epidemiología SEREMI de Salud
- Gabinete Ministro de Salud
- Gabinete Subsecretaría de Redes Asistenciales
- División de Políticas Públicas y Promoción de la Salud
- Departamento de Nutrición y Alimentos
- Departamento de Epidemiología
- Instituto de Salud Pública
- Departamento Laboratorio Biomédico ISP
- Subdepartamento de Enfermedades Infecciosas ISP
- Oficina de Partes

## Anexo 1: Medidas de prevención de fiebre tifoidea o paratifoidea y otras enfermedades transmitidas por alimentos

- Lave las manos con agua y jabón al manipular y preparar alimentos, antes de comer, después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Beba siempre agua potable. Si no se dispone de ella, hervirla al menos 3 minutos, dejarla enfriar y almacenarla o desinfectela con 10 gotas de cloro de uso doméstico por litro de agua.
- Mantenga limpios baños y cocinas.
- Limpie y desinfecte mesones y cubiertas donde se preparan los alimentos (especialmente aquellos en contacto con alimentos crudos).
- Manipule separadamente carnes y mariscos crudos, así como vegetales que crecen a ras de suelo del resto de los alimentos.
- Separe los alimentos crudos de los cocinados o listos para comer.
- Consuma carnes, pollo, huevos y pescados bien cocidos.
- Hierva los mariscos por al menos 5 minutos (el jugo de limón no cuece los alimentos).
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (bien fríos o bien calientes).
- Lave todas las verduras y frutas, incluso las empaquetadas.
- Mantenga limpio el refrigerador.
- No consuma mayonesa casera.
- Compre y consuma alimentos en lugares autorizados.
- Si presenta algunos síntomas como: fiebre continua, cefalea intensa, malestar general, anorexia acuda a un centro asistencial o llame a Salud Responde al 600 360 7777.

Adicionalmente, se entregan recomendaciones específicas para el consumo seguro frutas o verduras que crecen a ras de suelo:

- Lave frutas y verduras sumergiéndolas en agua corriente antes de su desinfección con el fin de remover tierra y suciedad.
- Desinfecte en una solución que contenga 1 cucharadita de hipoclorito de sodio en 3 litros de agua potable, sumergiéndolas por al menos 2 minutos sin superar los 5 minutos. En las frutillas, sin quitarles las hojas ni el tallo.
- Enjuagar o aclarar con abundante agua. También existen desinfectantes comerciales para frutas y verduras, debiendo ser utilizados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
- Escurrir el exceso de agua.
- Finalmente, consumir o refrigerar.