

A DESTACAR

Tema de Salud Pública Salmonelosis en Aragón, 2009-2018

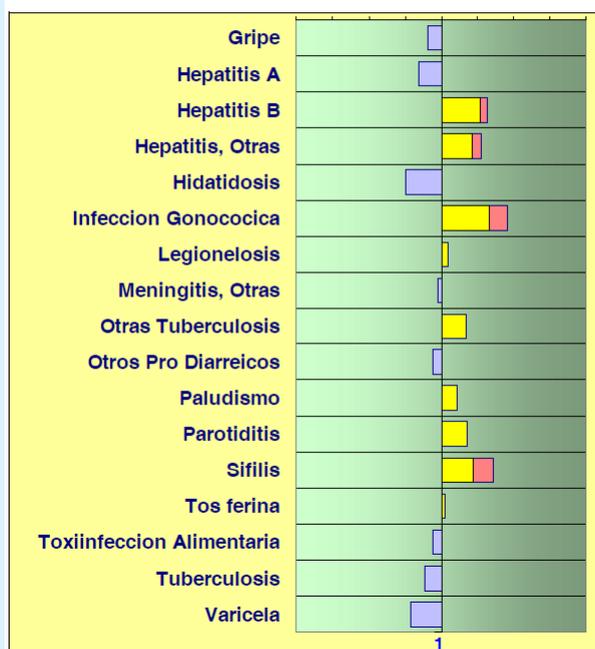
Enfermedades de Declaración Obligatoria (EDO). Declaración numérica.

Tabla de número de casos. Semana 33/2019

EDO	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón	Acumulados en el año actual	Acumulados esperados (Mediana de los últimos 5 años)
DE ALTA Y MEDIA INCIDENCIA						
Gripe	0	1	4	5	23.049	30.076
Hepatitis A	0	0	0	0	15	20
Hepatitis B	1	1	1	3	122	61
Hepatitis, Otras	0	2	0	2	81	50
Hidatidosis	0	0	0	0	3	15
Infección Gonocócica	0	1	3	4	172	53
Legionelosis	0	1	0	1	26	30
Meningitis, Otras	0	1	2	3	44	66
Otras Tuberculosis	0	0	1	1	29	39
Otros Procesos Diarreicos	159	113	380	652	38.566	43.855
Paludismo	0	0	0	0	23	16
Parotiditis	2	4	5	11	442	191
Sífilis	0	0	4	4	111	66
Tosferina	0	0	2	2	42	47
Toxiinfección Alimentaria	2	1	5	8	339	415
Tuberculosis	0	0	2	2	79	99
Varicela	2	1	4	7	2.062	5.067

Gráfico. Índice de alerta cuatrimestral Semanas 30/2019-33/2019

Declaración numérica.
Cuatrimestra que termina la semana: 33 / 2019
Índice de Alerta cuatrimestral. Valor normal : 1 (eje central)
= Índice de Alerta superior a 1. Más casos de los esperados.
= Exceso de Índice de Alerta sobre el intervalo de confianza.



En la semana 33, entre las enfermedades de baja incidencia solo se notificó un caso de fiebre recurrente por piojos en Zaragoza.

Valor de referencia para el cálculo del Índice de Alerta: media de los 15 valores cuatrimestrales de los 5 años anteriores (cuatrimestra de estudio + cuatrimestra anterior + cuatrimestra posterior).

Información epidemiológica relevante

- Brote de **gastroenteritis aguda** en un campamento de la provincia de Huesca con 39 afectados entre 65 expuestos (tasa de ataque 60%) de origen probablemente hídrico por consumo de agua sin garantía sanitaria. La sintomatología fue de vómitos y diarreas de carácter leve. El campamento fue clausurado. Se han recogido dos coprocultivos y muestras de agua pendientes de resultados.

- Brote de **parotiditis** en la provincia de Teruel con 1 caso índice y 4 casos relacionados de entre 14-32 años. A los afectados y a sus contactos estrechos se les realiza las actuaciones pertinentes y se refuerza educación sanitaria. Han evolucionado favorablemente y tienen buen estado general. Desde Vigilancia Epidemiológica se continúa el seguimiento.

Actualización

- En Aragón se han notificado 11 casos que pueden estar asociados al **brote de listeriosis** provocado por alimentos cárnicos manufacturados en la empresa MAGRUDIS S. L (sin distribución en Aragón). De ellos, tres reúnen criterios de caso confirmado, 5 de caso probable y otros tres están clasificados, de momento, como casos sospechosos. El último de los pacientes en presentar síntomas comenzó el pasado 23 de agosto y está aún en investigación. No se han producido cuadros graves en ninguno de los enfermos detectados en la Comunidad Autónoma.

Tema de Salud Pública

Salmonelosis en Aragón, 2009-2018

La salmonelosis es una enfermedad bacteriana caracterizada por un cuadro clínico asociado a manifestaciones gastrointestinales o sistémicas que pueden ser graves. Se relaciona con el consumo de alimentos y la transmisión fecal oral. La vigilancia se realiza a través del Sistema de Información Microbiológica de Aragón (SIM) y mediante el Sistema de Enfermedades de Declaración Obligatoria individualizada, bajo el epígrafe *toxiinfección alimentaria*.

Gráfico 1. Incidencia de salmonelosis en Aragón 2009-2018



Fuente: SIM Aragón

El principal serogrupo notificado fue el B, gráfico 1. El porcentaje de casos entre ambos sexos fue similar. Las edades con más casos fueron de 2 a 14 años y los mayores de 65 años. Presenta un predominio en los meses de verano.

En 2018 se declararon 679 casos de toxiinfección alimentaria, en un 55% (367 casos) el agente causal fue *Salmonella*. No se notificó ningún caso de fiebre tifoidea.

Durante el año 2018 se declararon 87 brotes de toxiinfección alimentaria, en el 41,4% (36 brotes) se detectó *Salmonella* como agente causal.

En cuanto a la prevención se recomienda que no se interrumpa la cadena del frío en la conservación de los alimentos (4° en las cámaras de refrigeración y -18° en las de congelación), adecuada manipulación de las materias primas, a la hora de cocinar es fundamental que el calor penetre en toda la masa del alimento alcanzando temperaturas superiores a los 85°, se extienda la limpieza de los utensilios de cocina y se adopten medidas de higiene personal durante su elaboración (lavado de manos).

Enlaces de interés:

- [Informe anual de salmonelosis en Europa 2016](#), publicado por el ECDC en marzo de 2019.
- [Agencia Europea de Seguridad Alimentaria EFSA](#), recursos sobre *Salmonella*.

Alertas Epidemiológicas (Fuente: Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias-CCAES)

- **España:** en relación con el brote de **listeriosis** asociado al consumo de productos alimentarios elaborado por la empresa MAGRUDIS SL, hasta el 28 de agosto se han notificado 196 casos confirmados en Andalucía, la mayoría de ellos en Sevilla (161), con un periodo de incubación medio de tres días, y con tres fallecimientos atribuidos provisionalmente al brote. En el resto de las CCAA se han registrado 4 casos confirmados por laboratorio (1 en Aragón, 1 Castilla y León, 1 en Extremadura y 1 en Madrid) y 3 casos confirmados por vínculo epidemiológico (1 en Extremadura y 2 en Aragón). El día 23 de agosto, Francia notificó un caso de un ciudadano británico que había comido carne fría de cerdo en Sevilla el 13 de agosto. Dado que el periodo de incubación de la enfermedad es largo y la distribución amplia del producto no se puede descartar la aparición de nuevos casos en los próximos días, incluso en personas residentes en otras regiones o países, que hayan podido consumir la carne mechada durante su estancia en las áreas de distribución. Tampoco se puede descartar la aparición de nuevos casos debido al consumo de productos que puedan tener consumidores finales en sus domicilios, ya que la fecha de caducidad es de aproximadamente 3 meses. No obstante, de acuerdo a la información disponible, desde el viernes 23 de agosto, se observa una reducción del número de casos confirmados desde el inicio del brote, tendencia que se mantiene hasta el día de hoy. **Se recuerda que las mujeres embarazadas y las personas con deficiencias inmunitarias, grupos de mayor riesgo, deben consumir solo carnes perfectamente cocinadas y productos lácteos pasteurizados y calentar las sobras de comidas. Además, deben evitar alimentos preparados listos para consumir.**

Actualización

- **República Democrática del Congo (RDC):** desde la última actualización, se han notificado 185 nuevos casos confirmados de **Ébola**. Desde el inicio del brote se han registrado 3.073 casos, incluyendo 1.986 defunciones (letalidad: 67,7%). La mayoría de casos confirmados se han registrado en las provincias de Kivu del Norte, y de Ituri, siendo las zonas sanitarias de Beni y de Mandina las más activas actualmente. Tras 26 días de seguimiento de los contactos del segundo agrupamiento registrado en Goma no se ha notificado ningún caso. No se ha diagnosticado ningún caso fuera del país. La OMS mantiene que el riesgo de propagación de la enfermedad a nivel nacional y en los países limítrofes de la RDC (principalmente Uganda y Ruanda) es muy alto. En España, el riesgo de que aparezca un caso es muy bajo.