

A DESTACAR

Temas de Salud Pública. Listeriosis en Aragón. Años 2005-2016

Enfermedades de Declaración Obligatoria (EDO). Declaración numérica.

Tabla de número de casos. Semana 49 / 2016.

EDO	Huesca	Teruel	Zaragoza	Aragón	Acumulados en el año actual	Acumulados esperados (Mediana de los últimos 5 años)
DE ALTA Y MEDIA INCIDENCIA						
Gripe	19	9	95	123	39.030	28.636
Hepatitis A	0	0	0	0	27	25
Hepatitis B	0	0	0	0	102	80
Hepatitis, Otras	0	0	1	1	79	47
Hidatidosis	0	0	0	0	21	22
Infección Gonocócica	0	0	2	2	95	88
Legionelosis	2	0	2	4	47	41
Meningitis, Otras	0	0	1	1	85	122
Otras Tuberculosis	0	0	0	0	58	61
Otros Procesos Diarreicos	121	87	738	946	66.255	74.998
Paludismo	0	0	0	0	37	38
Parotiditis	3	1	5	9	264	271
Sífilis	0	0	2	2	96	91
Tosferina	0	0	0	0	90	33
Toxiinfección Alimentaria	2	1	4	7	636	635
Tuberculosis	0	0	5	5	168	170
Varicela	7	3	63	73	5.924	5.838
DE INCIDENCIA BAJA						
Botulismo	0	0	0	0	1	0
Brucelosis	0	0	0	0	3	5
Carbunco	0	0	0	0	1	2
Cólera	0	0	0	0	0	0
Difteria	0	0	0	0	0	0
Disenteria Bacilar	0	0	0	0	2	2
Enfermedad Meningocócica	0	0	0	0	5	5
Fiebre Amarilla	0	0	0	0	0	0
Fiebre Exantemática Mediterránea	0	0	0	0	5	5
Fiebre Recurrente Garrapatas	0	0	0	0	2	0
Fiebre Recurrente Piojos	0	0	0	0	0	0
Fiebre Tifoidea y Paratifoidea	0	0	0	0	3	2
Leishmaniasis	0	0	0	0	2	4
Lepra	0	0	0	0	0	0
Meningitis Tuberculosa	0	0	0	0	7	3
Peste	0	0	0	0	0	0
Poliomielitis	0	0	0	0	0	0
Rabia	0	0	0	0	0	0
Rubeola	0	0	0	0	0	0
Rubeola Congénita	0	0	0	0	0	0
Sarampión	0	0	0	0	0	4
Sífilis Congénita	0	0	0	0	0	0
Tétanos	0	0	0	0	0	0
Tétanos Neonatal	0	0	0	0	0	0
Tifus Epidémico Por Piojos	0	0	0	0	0	0
Triquinosis	0	0	0	0	0	0

Comentarios epidemiológicos.

Tabla de número de casos. Semana 49 / 2016.

En 2016, hasta la semana 49, en 10 de las 17 EDO consideradas de incidencia alta y media, la notificación de casos observados acumulados supera a la de esperados (gripe, hepatitis A, hepatitis B, otras hepatitis, infección gonocócica, legionelosis, sífilis, tosferina, toxiinfección alimentaria y varicela). Entre las EDO de incidencia baja, no se notificó ningún caso.

Gráfico. Índice de alerta cuatrisesmanal.

Cuatrisesmana 46-49 / 2016. Durante la última cuatrisesmana, varias EDO presentaron mayor número de casos observados que esperados, pero sólo legionelosis y parotiditis superaron el intervalo de confianza superior del índice de alerta.

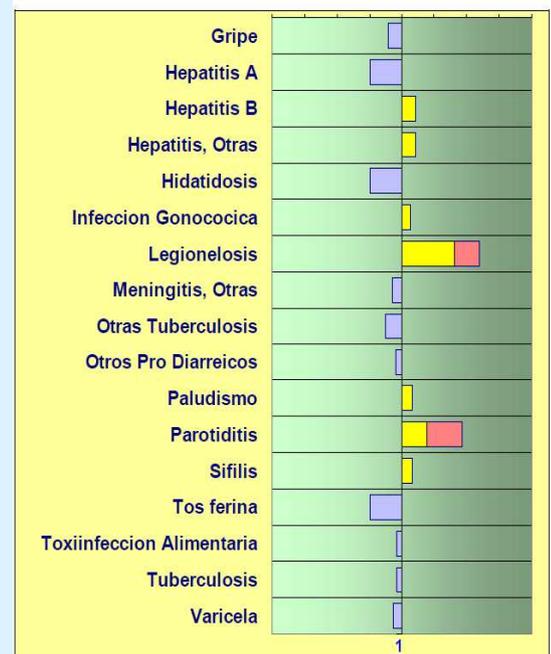
Declaración numérica.

Cuatrisesmana que termina la semana: 49 / 2016

Índice de Alerta cuatrisesmanal. 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.



Enfermedad meningocócica. Desde el Boletín Epidemiológico anterior no se han notificado nuevos casos.

Brotos epidémicos en Aragón. No se han identificado brotes en Teruel ni en Zaragoza desde el Boletín anterior.

Huesca

-Brote institucional de *Staphylococcus aureus resistente a meticilina* (SARM) en una residencia de Huesca, con 2 residentes con clínica y 1 portador. Se está realizando estudio de portadores entre los trabajadores, y tratamiento a los dos casos y al portador. Se ha recordado a los trabajadores la importancia del lavado de manos, uso de guantes y batas, gestión adecuada de fómites y medidas de prevención de la transmisión a otros residentes.

Boletín Estado de Salud de Aragón (BOESA)

Acaba de publicarse el BOESA número 5, correspondiente a Diciembre de 2016 que recoge el informe de mortalidad en Aragón de 2014, y además los resultados de vigilancia de temperaturas extremas durante 2016.

Se puede acceder al documento completo en: <https://goo.gl/xye9K8>



Tema de Salud Pública. Listeriosis en Aragón. Años 2005-2016

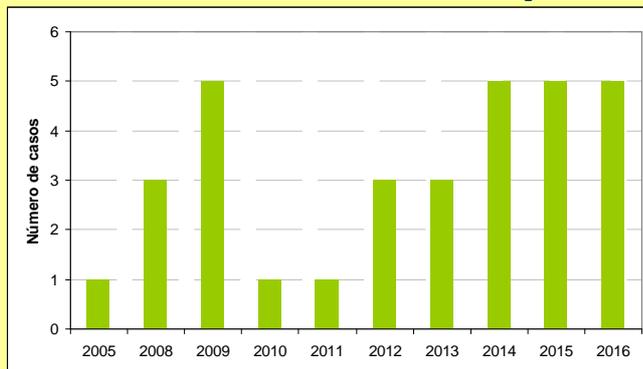
La listeriosis es una enfermedad causada por el bacilo Gram positivo *Listeria monocytogenes*. Suele aparecer en forma de casos esporádicos, y el interés epidemiológico radica en la posibilidad de transmisión vertical humana y en la aparición, en los últimos años, de algunos brotes importantes de transmisión alimentaria. Se suele manifestar como un cuadro febril leve, pero puede causar meningoencefalitis, septicemia o ambos en neonatos y adultos y aborto en las mujeres embarazadas.

Las características de esta bacteria difieren de otras en que son relativamente resistentes al medio ácido (rango de pH de 4,3 a 9,6) y a altas concentraciones de sal (25,5% de ClNa), crecen a bajas temperaturas, incluso por debajo de la temperatura de refrigeración.

La principal transmisión es a través de los alimentos contaminados como leche y quesos no higienizados, alimentos preparados como el paté, productos cárnicos en lonchas, vegetales contaminados o productos de la pesca ahumados. Otras vías de contagio son la transmisión madre-hijo. También se han notificado casos nosocomiales. En veterinarios y granjeros se han observado infecciones cutáneas localizadas por contacto directo con material contaminado.

En Aragón, desde 2005 se han notificado mediante el Sistema de Enfermedades de Declaración Obligatoria individualizada 32 casos, de los cuales 22 pertenecieron al epígrafe "Otras meningitis" y 10 al epígrafe "Toxiinfección alimentaria" (ver Tabla 1). Más del 60% de los casos son mayores de 65 años.

Tabla 1. Casos de listeriosis declarados en EDO individualizada en Aragón. Años 2005-2016.



La EFSA (European Food Safety Authority) y el ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) han publicado un informe de zoonosis, agentes zoonóticos y brotes alimentarios en 2015 con la información de 32 países europeos.

Señala el aumento estadísticamente significativo en la tendencia de la listeriosis entre 2008 y 2015, con un porcentaje de casos mayores de 64 años en aumento constante desde 56,2% en 2008 a 64,1% en 2015. Adicionalmente, el número de casos notificados y su proporción se doblan en los mayores de 84 años. En 2015, 28 países miembros de la Unión Europea notificaron 2.206 casos confirmados, con una tasa de letalidad del 18%.

Informe completo en: <http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/EU-summary-report-trends-sources-zoonoses-2015.pdf>

Listeria monocytogenes in food in the EU in 2015

3.9%
of ready-to-eat
fish products were
L. monocytogenes positive



2.5%
of ready-to-eat
meat products were
L. monocytogenes positive



1.1%
of cheese were
L. monocytogenes
positive



Source: European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015, published by EFSA and ECDC in 2016. Data on case numbers come from the European Surveillance System (TESSy), data on food come from EFSA zoonoses database.

Alertas Nacionales (fuente: Centro de Control de Alertas y Emergencias Sanitarias CCAES-MSSSI).

- **España:** desde la semana anterior, no se han notificado casos nuevos de **virus de Zika** en España, donde la cifra de casos acumulados es de 404 (307 confirmados y 97 probables). En Aragón se mantiene el número de casos confirmados en 19.

Alertas Internacionales (fuente: Centro de Control de Alertas y Emergencias Sanitarias CCAES-MSSSI).

- **Países y territorios del mundo:** Hasta la fecha hay 75 países o territorios con transmisión activa del **virus de Zika**; en 58 de ellos se ha detectado transmisión autóctona por vez primera desde el 2015. A lo largo de 2015-2016, 29 países han notificado **microcefalias** y otras alteraciones neurológicas posiblemente relacionadas con la infección por virus de Zika. Nicaragua ha sido el último país que ha notificado dos casos de microcefalia potencialmente asociados con infección por virus de Zika. Asimismo, 20 países o territorios han comunicado un incremento en la incidencia de **síndrome de Guillain-Barré** y/o confirmación de infección por virus de Zika asociado a síndrome de Guillain-Barré. Desde febrero de 2016, 13 países han notificado transmisión persona a persona del virus de Zika, probablemente por vía sexual. Reino Unido ha sido el último país que ha confirmado un caso.

- **Alemania:** desde el informe de 09/12/2016, se ha notificado un nuevo caso de **botulismo alimentario** relacionado con el consumo de pescado procesado. Se trata de una mujer de origen kazajo que inició sintomatología clínica característica de botulismo el día 11 de diciembre. El gen que codifica la toxina de *C. botulinum* fue identificado en una muestra fecal y en restos del pescado consumido. Al igual que los tres casos previos, había consumido pescado *Rutilus rutilus* (rutilo) seco, salado y refrigerado, comprado en la misma cadena de supermercados de productos rusos, el día 12 de noviembre, antes de que el producto fuera retirado del mercado.

- **España:** la agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición (AECOSAN) ha informado de que se han detectado **toxinas botulínicas** por bioensayo en las muestras del pescado consumido por los dos casos investigados en la comunidad valenciana. Desde la retirada del producto no se han producido nuevos casos.

Hasta el momento se han detectado cuatro casos de botulismo alimentario en Alemania, en diversos estados del país, y dos casos en España, localizados en la Comunidad Valenciana. Todos han estado asociados al consumo de rutilo seco, salado y refrigerado, adquirido en establecimientos de productos rusos.

Documento recomendado

Evaluación rápida de riesgo. **Candida auris en establecimientos sanitarios**. ECDC, 19 diciembre de 2016. Debido a su facilidad para provocar brotes y a su resistencia a agentes antifúngicos, *C. auris* supone un riesgo para los pacientes en establecimientos sanitarios en Europa. La dificultad para su identificación en laboratorio y la falta de conciencia sobre esta nueva especie de *Candida* provoca que su transmisión y brotes no se detecten.

Acceso al documento completo en: <http://bit.ly/2hSS3ey>

Artículo recomendado

Bangert M, Gil H, Oliva J, Delgado C, Vega T, De Mateo S y Larrauri A. **Pilot study to harmonize the reported influenza intensity levels within the Spanish Influenza Sentinel Surveillance System (SISSS) using the Moving Epidemic Method (MEM)**. Epidemiology and Infection 2016; 1–8. Este trabajo evalúa el método utilizado durante la temporada gripal 2014-2015 por las redes centinela españolas para fijar los umbrales epidémicos. Acceso al resumen en: <http://bit.ly/2h9mrCl>