

# COMUNICACIÓN EPIDEMIOLÓGICA

## Sospecha de brote de origen alimentario en el municipio de Berazategui en investigación

Buenos Aires, 26 de enero de 2023.

Entre las primeras tres semanas del mes de enero de 2023 fueron notificados cuatro casos de **adultos internados por diarrea aguda**, tres de ellos en el Hospital Evita Pueblo y uno en una clínica privada, ambos establecimientos del municipio de Berazategui. Los casos presentaban antecedentes de ingesta reciente de carne y derivados. Frente a la situación descrita el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, conjuntamente con el Municipio de Berazategui, emite la siguiente comunicación con el objetivo de sensibilizar la vigilancia epidemiológica de casos y enfatizar el manejo seguro de alimentos para la población. Se aguardan resultados de diagnóstico etiológico que permitan definir el o los agentes involucrados.

### Caracterización de los casos identificados

1- Hombre de 48 años, sin comorbilidades, que comienza con diarrea y vómitos el 8 de enero, consulta el 9 de enero con manejo ambulatorio, y el 11 ingresa a cuidados intensivos con asistencia respiratoria mecánica. El 12 de enero fallece. Se confirmó *Salmonella typhimurium* en el Laboratorio Nacional de Referencia. El día 7 de enero refirió haber consumido achuras y carne con sabor desagradable. Se realizó clausura y decomiso de alimentos en la carnicería identificada.

2- Hombre de 36 años de edad, que inició con tos, cefalea y fiebre el 13 de enero a lo que se agrega diarrea el 14 de enero. Consulta el 16 de enero requiriendo internación por cuadro de diarrea, vómitos, fiebre, shock séptico y fallo multiorgánico. Falleció el 17 de enero. Se aísla en el coprocultivo *Shigella sp* y *Salmonella sp*. Leptospirosis y Hantavirus negativo. El día 12 de enero había consumido albóndigas recalentadas y trabajaba en un frigorífico. Se realizó inspección y decomiso de alimentos en la carnicería identificada.

3- Hombre de 40 años de edad, que inició síntomas el 14 de enero, y al día siguiente consulta por fiebre y cuadro compatible con erisipela a lo que se agrega diarrea. Permanece internado estable, con buena evolución. Resultado de muestras biológicas: *Salmonella sp*. Trabaja como repartidor de achuras y cerdo; consumió carne el 13 de la misma carnicería que el caso 1.

4- Hombre de 47 años que inició síntomas de diarrea, vómitos y fiebre el día 17 de enero, consulta y es internado el 20. Evoluciona desfavorablemente con falla multiorgánica. Se encuentra en Unidad de cuidados intensivos, con asistencia respiratoria mecánica. Coprocultivo negativo. Hemocultivo en proceso. Leptospirosis y Hantavirus negativo. El

16 refiere haber consumido embutidos y churrascos, comprados en carnicería del municipio. Se recolectaron muestras de alimentos en el domicilio.

Para la identificación del agente etiológico las muestras de los pacientes fueron derivadas al Laboratorio Nacional de Referencia - ANLIS Malbrán y las muestras de alimento se encuentran en el Instituto Nacional de Alimentos. Se aguardan resultados.

A partir de la notificación de estos casos, desde la Dirección de Vigilancia Epidemiológica y Control de Brotes de la provincia se realiza una búsqueda retrospectiva de casos de diarrea aguda o con clínica compatible con intoxicación alimentaria, con domicilio en Berazategui y municipios colindantes, notificados en el SNVS-SISA y en establecimientos cabecera. Desde el 1 de enero de 2023 a la fecha no se registraron otros casos compatibles ni incremento inusual de casos de diarrea aguda.

## Vigilancia epidemiológica

**Definición de caso:** paciente de cualquier edad con antecedente de diarrea, vómitos o sintomatología compatible con intoxicación alimentaria que requiera internación correspondiente al municipio de Berazategui o municipios colindantes.

### Notificación:

Los casos vinculados a una sospecha de brote constituyen eventos de notificación obligatoria al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS) en el marco de la ley 15.465 y la resolución 2827/2022.

**Grupo de eventos:** Brotes de cualquier etiología / Diarréas y patógenos de transmisión alimentaria

**Evento:** Sospecha de brote de Enfermedad transmitida por alimentos, agua o ruta fecal-oral

**Estrategias de vigilancia:** Clínica, Laboratorio e Investigación epidemiológica

**Modalidad de notificación:** Individual (Nominal).

**Periodicidad de notificación:** Inmediata ante la sospecha de caso.

Asimismo, las muestras de alimentos asociadas a brotes o casos deberán ser notificadas en la sección de laboratorio del caso al que esté asociado junto con sus resultados.

**Tipo de muestra:** Alimentos

**Muestra:** Alimento sospechoso

*La definición de caso y el área bajo estudio podrá ser actualizada conforme el avance de la investigación en curso, los hallazgos de laboratorio y de la situación epidemiológica.*

## Recomendaciones

### A la población:

- Utilizar agua segura. Si no es agua de red: agregar dos gotas de lavandina por litro de agua o hervirla de 2 a 3 minutos, o utilizar pastillas potabilizadoras.
- Practicar costumbres de higiene como lavado de manos con agua y jabón después de ir al baño, después de cambiar los pañales y, las madres, antes de dar de mamar. También antes y después de preparar alimentos (en especial después de tocar carne cruda) y consumirlos.
- Mantener la higiene en la preparación de alimentos.
- Utilizar alimentos frescos, limpios, bien cocinados y recientemente preparados.
- Lavado de vegetales: Lavar y desinfectar cuidadosamente con agua segura frutas y verduras sobre todo si se consumen crudas y en lo posible, pelarlas.
- Cocinar bien los alimentos: los huevos hasta que tengan consistencia dura. Si los huevos tienen olor o sabor extraño, no consumirlos.
- Las carnes deben estar bien cocidas por dentro y por fuera, hasta que pierdan totalmente el color rosado, teniendo especial cuidado con la carne picada, hamburguesas, albóndigas, empanadas, pastel de carne, achuras, etc. Cocción correcta: Cocinar completamente hasta que no queden partes rosadas en su interior y sus jugos sean claros (mínimo 71°C en el centro de la pieza).
- Si la carne tiene mal olor al momento de prepararla, o perdió la cadena de frío, no consumirla. Las carnes no deben descongelarse más de una vez en caso de haber sido frizadas.
- No usar el mismo cuchillo, tabla o mesada donde se apoyó carne cruda para cortar otros alimentos, sin antes lavarlos con agua y detergente.
- Evitar la contaminación cruzada: En las áreas de preparación de alimentos limpiar y desinfectar las superficies, las tablas de cortar y los utensilios después de que hayan tomado contacto con carne cruda y/o sus jugos.
- Separar las carnes crudas y/o sus jugos de los alimentos listos para consumir principalmente durante la compra, el almacenamiento y la preparación de los mismos.
- Consumir leche, derivados lácteos y jugos que estén pasteurizados.
- Conservar alimentos frescos y cocidos en la heladera.
- Evitar la ingesta de medicamentos sin indicación médica e infusiones caseras.

**Al personal de salud:**

- Notificar los casos sospechosos en forma nominal e inmediata en el SNVS-SISA con la mayor información disponible para contribuir a las acciones de bromatología que permitan realizar la toma de muestras de vehículos sospechosos (alimentos y/o agua).
- Realizar la entrevista epidemiológica en profundidad tratando de identificar la fuente probable de contagio y el vehículo de transmisión: agua consumida, alimentos consumidos, lugar de compra de alimentos, lugar de consumo de los alimentos. El período a tener en cuenta son los 10 días previos a la aparición de los primeros síntomas.
- Tomar muestra de materia fecal para coprocultivo antes de administrar antibióticos.

**A los referentes municipales**

Control de contactos de los casos: Identificación de contactos, sintomáticos (diarreas, vómitos) y asintomáticos, y seguimiento de ambulatorios.

Fortalecer el control por parte de las Direcciones de bromatología locales, de las habilitaciones de carnicerías y establecimientos de venta de alimentos. Control del cumplimiento de medidas de higiene y reglamentación correspondiente, que garantice calidad e inocuidad.