

Comunicado de Prensa, Ministerio de Salud

Escrito por Gety Pavez Vidal
Viernes, 24 de Agosto de 2018 12:37 -

El Ministerio de Salud informa que se han notificado 13 casos sospechosos de Cólera. De ellos, siete años atrás, a la fecha, confirmados por el Instituto de Salud Pública (ISP) con *Vibrio cholerae* no toxigénico, dos arrojaron cultivo negativo y cuatro se encontraron en estudio. De los casos confirmados, todos son residentes de la Región Metropolitana, solo tres requirieron de hospitalización.

En estos casos, el cuadro producido por *Vibrio cholerae* no toxigénico puede presentar diarrea aguda, vómitos y deshidratación. Esta cepa no corresponde al *Vibrio cholerae* toxigénico, que es el causante de los cuadros más graves de la enfermedad de cólera.

El origen del contagio se encuentra en estudio. Es importante mencionar que esta cepa se encuentra normalmente circulando en aguas de regadío sin producir enfermedad para las personas.

El mecanismo de la transmisión corresponde habitualmente a una ingestión de alimentos o agua contaminados. En cuanto a la sintoma, se debe consultar en el centro de salud más cercano a los cuadros de diarrea y profusa de más episodios, de inicio brusco, con un grado de deshidratación.

En lo que respecta a la región de O'Higgins, el Dr. Seremi de Salud, el Dr. Rafael Borgoño, comentó que "nuestros equipos de Epidemiología y Acción de Sanidad están atentos a la sobreoferta";
Hasta el momento no tenemos casos en nuestra región. Es importante que las personas tomen en consideración las medidas de prevención. Es importante que las personas sepan que no es el mismo cólera que existió en Chile en el inicio de los años 90. Los casos actuales de la Región Metropolitana, hijo de otro tipo, que por lo demás menos graves ";

¿Cómo se previene?

Las medidas de prevención del contagio de cólera se vinculan a todas las acciones de lavado e higiene de las personas, ambiente y alimentos:

- Beber siempre agua potable. Si no dispone de ella, hay que hervirla al menos 3 minutos, dejar enfriar y almacenar en recipiente limpio.
- Lavar las manos con agua y jabón al manipular y preparar alimentos, antes y después de ir al baño o de las lactantes.
- Mantener baños y cocinas limpios.

Comunicado de Prensa, Ministerio de Salud

Escrito por Gety Pavez Vidal
Viernes, 24 de Agosto de 2018 12:37 -

- Limpiar y desinfectar mesones y cubiertas donde se preparan los alimentos.

- Mantener alimentos refrigerados y el refrigerador limpio.

- Manipular separadamente alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos y vegetales que crecen a ras de suelo.

- Consumir los alimentos bien cocidos, especialmente carnes, pollo, huevos, pescados y mariscos.

- No consumir mayonesa casera.

- Mantener los alimentos a temperaturas seguras, es decir, alimentos refrigerados a menos de 5°C y platos calientes a más de 65°C.

- Comer las frutas, verduras y hortalizas que crecen a ras de suelo.

- Comprar y consumir alimentos en recintos autorizados por la Secretaría Regional ministerial de Salud que corresponda.

Para más información, visite la página del Ministerio de Salud donde está toda la información disponible: <http://www.minsal.cl/colera/>