

Alerta epidemiológica No.3: Cólera, 28 de noviembre 2014

A partir de la pasada semana epidemiológica 37 (7-13 de septiembre) se ha incrementado la incidencia de cólera en Haití. El promedio de nuevos casos osciló entre 250 y 290 por semana, y a partir de la SE 37 este número ascendió a 629.¹

En el territorio dominicano, hasta la semana 44 solo se habían confirmado ocho (8) casos aislados de cólera. El pasado 18 de noviembre, el Hospital Municipal Juan Herrera de la provincia de San Juan notificó a la Dirección Provincial de Salud correspondiente, 14 casos sospechosos procedentes de diferentes comunidades de este municipio. La investigación preliminar identificó 88 casos sospechoso. Hoy se notifico un brote en la Cárcel del Kilometro 15 de Azua. Se ejecutan las medidas para control pertinentes, No obstante para evitar la diseminación de esta enfermedad en otros territorios del país, el Ministerio de Salud Pública instruye las siguientes medidas:

A la población en general:

1. Aumentar la ingesta de líquidos con suero oral y acudir inmediatamente al servicio de salud más cercano si presenta diarrea líquida o aumento de la frecuencia de habitual de las evacuaciones.
2. Notificar la ocurrencia de casos en el hogar o en su comunidad a las autoridades de salud pública de su provincia o a la Dirección General de Epidemiología.
3. Lavar las manos después de ir al baño y antes de cada comida.
4. Clorar o hervir el agua para beber y mantener tapado los embases de almacenamiento.
5. Consumir alimentos bien cocidos y bebidas preparadas con agua potable (hervida o clorada). .
6. Evitar las comidas y bebidas de de preparación dudosa.
7. Las personas que cuidan enfermos con diarrea, deben lavarse las manos frecuentemente, especialmente después del contacto directo o indirecto con heces, antes de preparar alimentos, antes de comer y antes de alimentar niños, personas mayores, o cualquier adulto convaleciente.
8. Defecar en inodoro o letrina. Evitar defecar a cielo abierto.

A las corporaciones de acueductos y envasadoras comerciales de agua

1. Cumplir con procesos de tratamiento, almacenamiento y transporte de agua según las normas nacionales establecidas para los fines.

Al personal de salud y directivos de los establecimientos:

1. Notificar inmediatamente cualquier caso sospechoso de cólera al servicio de epidemiología de la jurisdicción a través de los procedimientos establecidos por el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
2. Cumplir de manera estricta las medidas recomendadas en los protocolos establecidos para manejo clínico de pacientes con diarrea incluyendo los aspectos de bioseguridad.
3. Reforzar la vigilancia y control sanitario para la calidad del agua, inocuidad de alimentos y bebidas servidas en los establecimientos de salud.
4. Cumplir el protocolo para manejo de cadáveres de personas fallecidas por diarrea.
5. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de notificación, lavado de manos, manejo apropiado de desechos sólidos, aguas residuales, excretas y manejo de cadáveres.
6. Proporcionar las orientaciones y mensajes de prevención y control de Cólera al personal de salud y usuarios de los servicios de atención.

A los servicios de epidemiología provinciales:

1. Realizar el monitoreo semanal de casos de enfermedad diarreica aguda (EDA), desde el nivel más local posible, diferenciando por grupos de edad y área geográfica.
2. Ante cualquier rumor o notificación de caso sospechoso de cólera y brotes de diarrea proceder con su verificación, toma de muestra de coprocultivo y aplicación de protocolo de investigación epidemiológica según sea la situación (caso aislado o brote).
3. Establecer las coordinaciones necesarias con el personal de la red de servicios de atención (médicos y laboratorio clínico) para asegurar el cumplimiento de las pautas establecidas para la notificación inmediata y diaria, toma y envío de muestras para confirmación de cólera.

A los servicios de salud ambiental:

1. Realizar el monitoreo de la calidad de agua tres veces al día en los puntos de toma establecidos de la red de abastecimiento de comunidades y establecimientos de salud, usando comparadores de cloro y documentación establecida para los fines.

2. Supervisar el cumplimiento estricto de normas de inocuidad de alimentos y bebidas, manejo de desechos sólidos y aguas residuales en establecimientos de expendios de alimentos y bebidas, incluyendo los establecimientos de salud, comercios, comedores, hoteles, restaurantes, bares, cafeterías y mercados.

A las escuelas, los hogares de cuidado de niños y adultos mayores, recintos militares, cárceles u otros establecimientos con poblaciones cerradas:

1. Notificar inmediatamente al servicio de epidemiología correspondiente toda ocurrencia de caso sospechoso de cólera, conglomerado de casos de diarrea, ausentismo, hospitalización o defunciones por enfermedad diarreica aguda.
2. Difundir las medidas de prevención para estimular la práctica de lavado frecuente de manos y manejo adecuado de agua, alimentos y desechos sólidos incluida la deposición de excretas.
3. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de notificación, lavado de manos, manejos de desechos sólidos, aguas residuales.
4. Reforzar de la vigilancia y control sanitario para la inocuidad de alimentos y bebidas servidos en el establecimiento.

A los gerentes de hoteles, bares y restaurantes, dueños de comedores, proveedores de alimentos para eventos y oficinas, vendedores ambulantes:

1. Notificar la ocurrencia de cualquier caso sospechoso de cólera o brote de enfermedad diarreica aguda, entre los trabajadores o huéspedes, al servicio de epidemiología de la Dirección Provincial de Salud correspondiente y/o la Dirección General de Epidemiología.
2. Notificar inmediatamente al servicio de epidemiología correspondiente todo incremento inusual de ausentismo laboral.
3. Difundir las medidas de prevención entre los huéspedes, comensales y empleados para estimular la práctica de lavado frecuente de manos y manejo adecuado de deposiciones de excretas.
4. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de notificación, lavado de manos, manejo de desechos sólidos y aguas residuales.
5. Cumplimiento estricto de normas de inocuidad de alimentos y bebidas (incluyendo hielo), manejo de desechos sólidos y aguas residuales, normas generales y específicas.



6. Monitoreo diario de la calidad de agua de abastecimiento usando comparadores de cloro.