

# Investigan cuatro casos de intoxicación alimentaria en la provincia de Buenos Aires: dos muertos

28/01/2023



Dos hombres de 40 y 47 años se encuentran internados en el partido bonaerense de Berazategui con cuadros de diarrea, vómitos y fiebre, uno de ellos en estado grave, tras haber consumido carne, luego de que otros dos fallecieran en la misma localidad por un posible brote de origen alimentario que investiga el Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires.

Los cuatro casos de diarrea aguda se presentaron en las tres primeras semanas de enero, tres fueron atendidos en el Hospital Evita Pueblo y uno en una clínica privada, ambos establecimientos de Berazategui, y todos presentaron antecedentes de ingesta reciente de carne y derivados, indicó hoy un comunicado de la cartera de Salud bonaerense.

Uno de los pacientes tiene 47 años, inició con síntomas de diarrea, vómitos y fiebre el 17 de enero y el 20 fue internado. Al respecto, el Ministerio informó que «evoluciona desfavorablemente con falla multiorgánica».

**«Se encuentra en unidad de cuidados intensivos, con asistencia respiratoria mecánica»**, añadió el comunicado, que indicó además que el hombre refirió haber consumido embutidos y churrascos comprados en una carnicería de Berazategui. En este caso, no se identificaron aún virus o bacterias y el hemocultivo (cultivo de sangre) está en proceso.

El otro internado es un hombre de 40 años, repartidor de achuras y cerdo, que también dijo haber consumido carne de la misma carnicería de una de las personas fallecidas; en este caso, inició síntomas el 14 de enero y al día siguiente consultó por fiebre y un cuadro compatible con erisipela (un brote en la piel) a lo que se agregó diarrea.

Este paciente permanece internado en condición estable, con buena evolución y se identificó que la persona tenía salmonella sp.

En tanto, el municipio de Berazategui informó ayer que dos personas habían muerto con cuadros similares, luego de ingerir carne.

Uno de los fallecidos fue un hombre de 48 años, sin comorbilidades, que comenzó con diarrea y vómitos el 8 de enero y falleció el 12. La persona refirió haber consumido achuras y carne con sabor desagradable y en este caso se confirmó la presencia de salmonella typhimurium.

El otro deceso fue de un hombre de 36 años que inició con tos, cefalea y fiebre el 13 de enero a lo que se agregó diarrea un día después, y el 16 de enero quedó internado por cuadro de diarrea, vómitos, fiebre, shock séptico y fallo multiorgánico.

**Este paciente, que trabajaba en un frigorífico, falleció el 17**

de enero y también había comunicado el consumo el 12 de enero de albóndigas recalentadas. En esta persona se identificó la bacteria shigella sp y salmonella sp.

El Ministerio de Salud de la Nación informó hoy, a través de un comunicado, que «los casos notificados al momento son cuatro, dos de ellos fallecidos, y se circunscriben al municipio de Berazategui. No se registran hasta la fecha otros casos ni zonas afectadas».

Y agregaron que «las autoridades de la provincia de Buenos Aires y del Municipio de Berazategui iniciaron la investigación epidemiológica y las acciones de control (decomiso de alimentos, búsqueda retrospectiva de posibles otros casos e intensificación de la vigilancia epidemiológica para la detección temprana)».

Por último, advirtieron que «la Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación, el Laboratorio Nacional de Referencia de ANLIS-Malbrán y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) se encuentran trabajando junto a la jurisdicción para el estudio del brote desde su detección. El origen y la etiología de estos casos se está estudiando a través de muestras clínicas (que ya se encuentran en el laboratorio de referencia) y de alimentos (que se encuentran en el INAL)», y que «aún se está investigando el origen del brote».

Los casos fueron notificados al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS) y desde la Dirección de Vigilancia Epidemiológica y Control de Brotes de la provincia de Buenos Aires se informó que se está realizando una búsqueda retrospectiva de casos de diarrea aguda o con clínica compatible con intoxicación alimentaria, con domicilio en Berazategui y municipios colindantes.

Desde el 1 de enero a la fecha no se registraron otros casos compatibles ni incremento inusual de casos de diarrea aguda,

añadieron.

Para la identificación del agente etiológico (causante) las muestras de los pacientes fueron derivadas al Laboratorio Nacional de Referencia – ANLIS Malbrán y las muestras de alimentos -que fueron recolectadas tanto en las casas de los pacientes como en las carnicerías donde hicieron las compras (una de ellas clausurada) se encuentran en el Instituto Nacional de Alimentos y se aguardan los resultados.

**«Las salmonellas y shigellas son bacterias asociadas con trastornos digestivos principalmente -aunque no de forma exclusiva-, también Escherichia coli enterotoxigénica»**, explicó el investigador del Conicet Víctor Romanowski, quien dirige el Laboratorio de Virología Molecular del Instituto De Biotecnología Y Biología Molecular (IBBM) de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP-Conicet).

El especialista explicó que estas bacterias «se transmiten a las personas principalmente a través del consumo de agua o alimentos contaminados como carne picada cruda o poco cocinada o vegetales crudos (mal lavados) y también por el contacto directo con animales o con personas infectadas».

**«El problema persiste cuando se consumen alimentos crudos, como pueden ser las verduras, contaminados con alimentos de origen animal que contienen esas bacterias o manipulados con manos no higienizadas que estuvieron en contacto, por ejemplo, con pañales de un bebé con diarrea; es un tema para los departamentos de bromatología de los diferentes distritos y de educación de la población en normas de manipulación de alimentos»**, precisó.

### **Recomendaciones:**

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.

Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño, después de cambiar pañales y antes de amamantar. 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).

No consumir carne si tiene mal olor al momento de prepararla o si perdió la cadena de frío. 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.