



COMUNICADO DE PRENSA SOBRE ALZA DE CASOS DE FIEBRE TIFOIDEA Y RECOMENDACIONES

San Salvador, 08 de febrero de 2018

La vigilancia de las enfermedades mantenida por el Ministerio de Salud, a través de diversas herramientas innovadoras, ha detectado que al iniciar el año y coincidiendo con el inicio del año escolar, ocurre un aumento de casos de enfermedades transmitidas por el agua, entre ellas la fiebre tifoidea de la que se ha reportado mayor número de casos de los esperados en algunos municipios.

Esta enfermedad es provocada por una bacteria que solamente afecta al ser humano y se transmite a través de agua o alimentos contaminados con heces de una persona enferma.

Para evitar que la población se vea afectada por esta y otras enfermedades de transmisión similar, se hacen las siguientes recomendaciones al público:

1. En caso de presentar fiebre (especialmente si es alta), diarrea, malestar general, dolor de cabeza y vómitos, debe consultar al establecimiento de salud más cercano.
2. Evite la automedicación.
3. Asegúrese de que los alimentos estén debidamente cocidos y aún calientes al servirlos.
4. Evite el consumo de leche cruda y los productos elaborados con leche cruda. Beba sólo leche pasteurizada o hervida.
5. Evite consumir hielo a menos que esté hecho con agua potable.
6. Si el agua de consumo es de pozo, suministrada por pipas o de cualquier otra procedencia dudosa (condiciones sanitarias), hiérvala o purifíquela con PURIAGUA, distribuido gratuitamente en las Unidades Comunitarias de Salud, o con un desinfectante de acción lenta (yodo o cloro).
7. Lave cuidadosamente las frutas y hortalizas, desinfectelas con PURIAGUA, especialmente si las consume crudas. De ser posible, las hortalizas y las frutas se deberían pelar.
8. Lávese bien y frecuentemente las manos con agua y jabón, en particular después de usar el servicio sanitario y antes de comer.

Uso del PURIAGUA

Para desinfectar el agua de consumo se recomienda aplicar 8 gotas de PURIAGUA por litro; para un cántaro pequeño (16-21 botellas) 1 tapón. Para un cántaro grande (35 botellas) 1 y medio tapón. Siempre dejar reposar por 15 minutos antes de consumir.



Para desinfectar frutas y verduras use una dilución de 2 tapones por cada litro de agua, dejándolas sumergidas por 15 minutos antes de consumirlas.

Recomendaciones de buenas prácticas en los establecimientos alimentarios

Tanto los familiares como los manipuladores de alimentos de comedores, restaurantes, mercados, entre otros deben observar cuidadosamente las buenas prácticas de manufactura y las normas de higiene en la preparación de los alimentos.

Los manipuladores de alimentos deben notificar inmediatamente a sus empleadores todo episodio de fiebre, diarrea, vómito o lesiones cutáneas infectadas y visibles.

La OMS y el MINSAL recomiendan:

- Mantener la higiene.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Cocer totalmente los alimentos.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras.
- Utilizar agua e ingredientes crudos seguros.
- Uso de redecillas.

Recomendaciones para los productores y transportistas de carnes, frutas y hortalizas.

La OMS y MINSAL recomiendan:

- Practicar una buena higiene personal incluyendo los medios de transporte.
- Proteger los campos de cultivo de la contaminación fecal por animales.
- Evaluar y gestionar los riesgos del agua de riego.
- Mantener limpios y secos los equipos de cosecha y las instalaciones de almacenamiento.
- Evite mezclar alimentos crudos y cocinados.

San Salvador, 08 de febrero de 2018.