



ENCUESTA DE LA SEREMI DE SALUD

Más de la mitad de los contagios de Hepatitis A es por consumo de mariscos crudos contaminados

El aumento sostenido de casos de la enfermedad en la Región ha encendido las alertas sanitarias. Autoridades y especialistas atribuyen la propagación del virus al consumo de alimentos contaminados, especialmente mariscos crudos vendidos en la vía pública, y a deficiencias en medidas básicas de higiene como el lavado de manos.



FOTO: RAPHAEL SIERRA P

Bruno Rozas Hiyonado
 contacto@diarioconcepcion.cl

Durante el año pasado, se notificaron 469 casos de hepatitis A en la región, cifra que supera el promedio habitual y que mantiene en alerta a las autoridades sanitarias.

Hasta el verano recién pasado, se habían comunicado 18 casos en la región, 14 de ellos validados, lo que repre-

Encuesta fue aplicada a 103 personas que presentaron Hepatitis A en el Biobío.

55,3% de los encuestados dijo haber consumido mariscos crudos contaminados.

senta una tasa de 0,8 casos por cada 100 mil habitantes. La mayoría de los casos se

concentran en la provincia de Concepción y afectan principalmente a personas entre los 23 y 46 años de edad.

“La enfermedad se transmite por vía fecal-oral, principalmente a través de alimentos o agua contaminada, o por una inadecuada higiene de manos, especialmente en quienes manipulan alimentos”, explicó el se-

remi de Salud del Biobío, Dr. Eduardo Barra Jofré.

Riesgos y factores asociados

Una encuesta aplicada a 103 personas que presentaron hepatitis A en el Biobío arrojó que los factores más comunes asociados al contagio fueron el consumo de alimentos comprados en la vía pública 56,3%, seguido por comer mariscos crudos

55,3%. Además, un 23,3% declaró no lavarse las manos al llegar al domicilio, y un 22,3% no lava las frutas antes de consumirlas.

La doctora Carolina Concha, jefa de la Unidad de Atención Cerrada del Hospital Penco Lirquén, advirtió sobre el aumento de casos de hepatitis A en la zona, haciendo un llamado a la comunidad a extremar las me-



didadas de higiene y cuidado, especialmente en el consumo de alimentos crudos y el lavado de manos.

“La hepatitis tipo A es una enfermedad infecto-contagiosa que se transmite principalmente por el consumo de agua o alimentos contaminados con materia fecal. Los síntomas más comunes incluyen fatiga, dolor muscular, pérdida de apetito y, en algunos casos, ictericia, una coloración amarillenta de la piel y los ojos”, explicó la especialista.

Según la doctora Concha, el contagio ocurre generalmente por el consumo de mariscos crudos o mal cocidos, especialmente aquellos con doble concha como los choritos y almejas. “Estos mariscos filtran el agua a través de sus caparazones y pueden retener el virus de la hepatitis. Si se consumen crudos, como en ceviches callejeros, el riesgo de infección es mucho mayor”, precisó.

Aunque también es posible contraer la enfermedad por el consumo de vegetales mal lavados, la doctora señaló que la población suele ser más cuidadosa con estos productos debido a la suciedad visible. En cambio, los mariscos no presentan señales evidentes de contaminación, lo que los convierte en un ente de transmisión más inadvertido.

Además, hizo hincapié en la importancia del lavado de manos. “Si una persona en el hogar está contagiada y no se lava bien las manos, puede transmitir el virus al resto de la familia. Es fundamental mantener altos estándares de higiene, especialmente en contextos de convivencia cercana”, recaló.

La jefa de la sección de gastroenterología del Hospital Las Higueras, Carolina Delgado Chávez, alertó sobre las consecuencias graves que puede tener la hepatitis A si no es tratada a tiempo.

“Lo más grave que puede pasar a un paciente que tiene hepatitis A y que no recibe tratamiento oportuno es la insuficiencia hepática fulminante, lo cual puede llegar incluso a la muerte. De no mediar un trasplante hepático, la persona puede morir”, afirmó Delgado.

Delgado también explicó que una de las particularida-

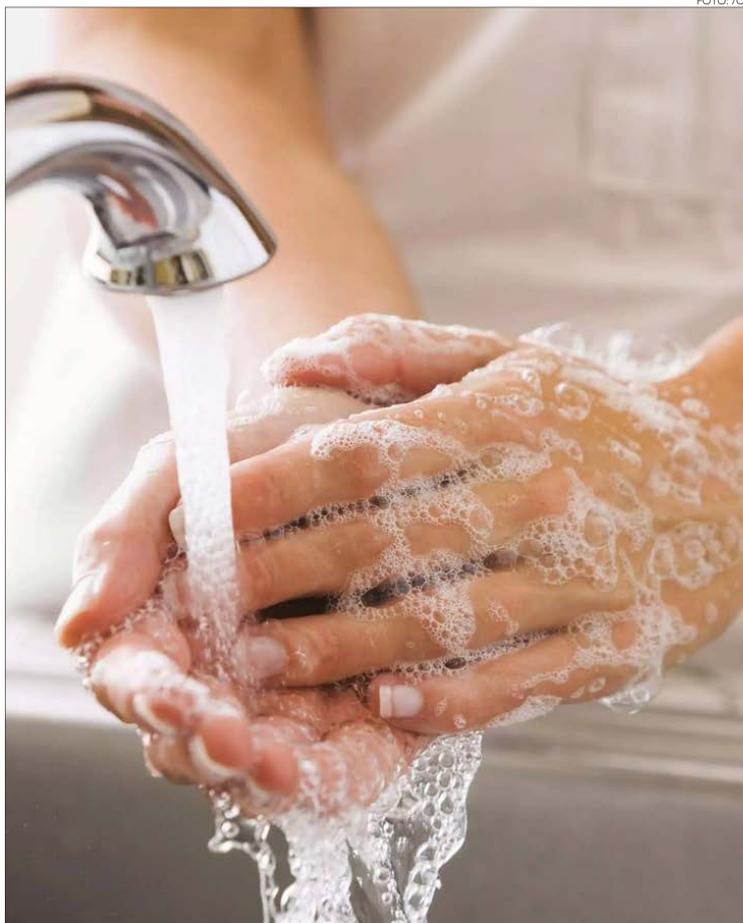


FOTO: /CC

POCO MÁS DE UN 22% de los encuestados por la Seremi de Salud, que contrajeron Hepatitis A, declaró que consumió fruta sin lavar.

22%

no lava fruta

Hepatitis A se produjo por no lavar la fruta previo a consumirla.

des de esta afección es que quienes la superan quedan protegidos de por vida contra el virus. “Los pacientes que han padecido de esta afección, quedan inmunizados. Ya que, al estar expuestos al virus, se generan anticuerpos que son de memoria a largo plazo. No vuelve a darte el mismo virus. Es posible que te pueda dar otra hepatitis, sin embargo, la hepatitis A ya no”, señaló.

Medidas por parte de la Seremi de Salud

Como parte de su respuesta preventiva, la Seremi de Salud del Biobío ha desplegado una serie de acciones para ir en combate de esta afección. Estas incluyen la emisión de informes a la red asistencial pública y privada, y el seguimiento de los casos notificados.

Desde la Seremia reiteraron el llamado a la población a extremar medidas básicas de higiene, tales como lavarse las manos antes de comer y al preparar alimentos, consumir agua potable, evitar alimentos crudos o de

dudosa procedencia, y mantener atención frente a síntomas como fiebre, malestar, y orina oscura, que podrían advertir de un contagio.

Testimonio

Valentina Rozas, quien hace 3 semanas fue diagnosticada con Hepatitis tipo A señaló que “el primer síntoma que tuve fue fiebre y vómitos. Ya han pasado varias semanas y el dolor del hígado sigue siendo persistente y molestia al momento de caminar. Igualmente aún tengo un 40% de mi piel amarilla, igual que los ojos”.

“Los médicos me señalaron que lo más probable que el contagio fue mediante la ingesta de algún marisco o por agua contaminada, ya que al ser tipo A, esas son las causantes más probables. Igualmente me señalaron que no tiene un tratamiento de por sí, sólo reposo para que el hígado se desinflame de manera natural”, manifestó la paciente penquista.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl