

Fecha: 25-04-2025

Medio: El Sur

Supl.: El Sur

Tipo: Noticia general

Título: Contagiados por hepatitis A focalizan los factores de riesgo en consumo de comida

Pág.: 4

Cm2: 818,5

Tiraje:

Lectoria:

Favorabilidad:

10.000

30.000

■ No Definida

Por Redacción

cronica@diariodelsur.cl

Ingesta de alimentos adquiridos en la vía pública y consumo de mariscos crudos, son consideradas los principales factores de riesgo de contagio de hepatitis A según pacientes que han adquirido la enfermedad. Más atrás también fueron mencionadas el no lavarse las manos al llegar al domicilio y no lavar las frutas.

Estas son los resultados de una encuesta de investigación que realizó la Seremi de Salud del Biobío a través de su Departamento de Epidemiología y que surgió a raíz del aumento de casos en la zona, que deja a la región como el territorio con más contagios de esta enfermedad.

En esa línea, el seremi de Salud, Eduardo Barra, señaló que "frente al aumento de casos de hepatitis A en la región, hemos realizado una revisión de los casos notificados, a los que se le aplicó una encuesta con el objetivo de detectar cuáles serían los factores de riesgo involucrados en el contagio. La entrevista aplicada a 103 casos, concluyó que las principales conductas de riesgo para la infección serían el consumo de mariscos crudos y la ingesta de alimentos comprados en la vía pública".

LA ENFERMEDAD

La hepatitis A consiste en la inflamación al hígado y se propaga cuando una persona no vacunada ingiere agua o alimentos contaminados por heces de una persona infectada, por lo que se da en un contexto de condiciones de saneamiento precario o faltas de higiene.

La infección se materializa cuando las manos de la persona encargada de cocinar están sucias, así como por el contacto de alimentos con aguas residuales o insuficientemente tratadas.

El periodo de incubación, es decir entre la exposición y la manifestación de los síntomas por parte de un contagiado, suele ser entre 14 y 28 días. Se presenta fiebre, malestar, pérdida de apetito, diarrea, náuseas, molestias abdominales, coloración oscura de la orina y coloración amarillenta de la piel y los ojos.

La autoridad sanitaria también precisó que "entre las medidas adoptadas para el control del virus destacan educación sanitaria a la población, toma de exámenes de laboratorio para la confirmación diagnóstica, notificación oportuna de casos para hacer bloqueo a contactos menores de 40 años dentro de los primeros 15 días de síntomas; además de vacunación contra la He-



El consumo de mariscos crudos ha sido uno de los principales factores de riesgo detectados, particularmente, en la Región del Biobío.

TRATAMIENTO

A diferencia de otros tipos de hepatitis, la A no produce daño hepático crónico, por lo mismo, no existe un tratamiento específico y la mayoría de los contagiados se recupera luego de que el cuerpo elimina por sí mismo el virus. Por ende, el tratamiento está focalizado en aliviar los síntomas, especialmente dolores abdominales. Se recomienda descanso, hidratarse, mantener una dieta saludable sin considerar alimentos grasos y evitar el consumo de alcohol y de medicamentos que puedan dañar el hígado.

Seremi de Salud aplicó encuesta ante alza de casos

Contagiados por hepatitis A focalizan los factores de riesgo en consumo de comida

Las dos actividades más mencionadas fueron comprar alimentos en la vía pública y consumir mariscos crudos. Otras acciones consideradas fueron no lavarse las manos al llegar al domicilio y no lavar las frutas. Autoridad sanitaria hizo llamado al autocuidado.

28

días después de estar expuesto al virus es el máximo de tiempo en el que se pueden manifestar los síntomas.

patitis A, a lactantes al cumplir 18 meses en el Programa Nacional de Inmunización".

MONITOREO

La Región del Biobío ha estado en la mira de las autoridades nacionales de salud a raíz del aumento en las cifras de contagiados, que superan el promedio en los primeros meses del año, donde se han registrado sobre 300 ca-

sos, cuando la media es menos de 50. Esta alza ha ocurrido solo en esta zona y no en el resto del país.

Por eso, el Instituto de Salud Pública (ISP) tomaron muestras ambientales tanto de las salidas de plantas de tratamiento de agua, como en mariscos de las playas y en ambos lugares se detectó presencia del virus.

Lo detectado por el organismo y que fue informado por la

directora Catterina Ferreccio, es que los alimentos marinos se están criando cerca de los emisarios que expulsan las aguas servidas al mar, filtrando y alimentándose.

Esto va en la línea de los resultados de la encuesta, donde el consumo de mariscos crudos alcanzó el 55,3% entre los contagiados como el factor de riesgo.

Por lo mismo, la principal reco-

mendación que entregó para el consumo de mariscos es que sean cocidos y que se les elimine el intestino también a los bivalvos.

Asimismo, el rango etario más susceptible a contagiarse de este virus, han sido las personas de entre 20 a 40 años, la mayoría de los casos son ambulatorios y solo entre el 10% a 15% se hospitalizan, pero con una afectación de síntomas en promedio de un mes.

“La entrevista aplicada a 103 casos, concluyó que las principales conductas de riesgo para la infección serían el consumo de mariscos crudos y la ingesta de alimentos comprados en la vía pública”.

Eduardo Barra,
seremi de Salud.