



Dirección de Patologías Prevalentes y Epidemiología
Secretaría de Salud Moreno N° 555 - Provincia del Chubut
Tel/Fax: 02965-482387 E-mail: epidemiologia.salud@chubut.gov.ar

Rawson, 14 de diciembre de 2011

ALERTA EPIDEMIOLÓGICO

DPPPyE

SE50. INTOXICACION PARALÍTICA POR MOLUSCOS (IPM)

Rawson, 28 de septiembre de 2011.

El Comité Ejecutivo del Plan de Prevención y Control de Marea Roja de la Provincia del Chubut, informa a los permisionarios maricultores, pescadores artesanales, recolectores costeros y a la población en general, la plena vigencia de las Resoluciones N° 306/11, 308/11 y 309/11 de la Secretaría de Pesca que establecen la prohibición de la extracción de moluscos bivalvos y gasterópodos en los Golfos San José y Nuevo y en Playa Belvedere (al sur de Punta del Marqués en el Golfo San Jorge), por constituir su consumo, un riesgo para la salud.

Dada la presencia del alga productora de toxinas en el agua, reportada por el Laboratorio de Hidrobiología de la Universidad Nacional de la Patagonia y de altas concentraciones de Toxinas Paralizantes de Moluscos, analizadas por la Dirección de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud, que superan las 400 Unidades Ratón (límite para el consumo humano) en muestras obtenidas recientemente se recomienda, muy especialmente a la población, abstenerse de realizar recolección costera de moluscos bivalvos y gasterópodos en los sitios antes indicados.

Cualquier requerimiento de información puede realizarse a los teléfonos de la Secretaría de Pesca 484835 - 483640, o de la Secretaría de Salud 421011 – 427421 de 8 a 14 horas.

Desde el hospital rural de Camarones se acude al llamado de Prefectura para asistir a 4 tripulantes de un velero en tránsito en la zona, con el siguiente escenario: 1 persona fallecida, 3 personas con síntomas compatibles con IPM, una de ellas con cuadro moderado a grave. En el marco de la notificación de 4 casos de IPM, en las cercanías de la localidad de Camarones en la SE50 se emite el siguiente alerta epidemiológico.

IPM (intoxicación por moluscos).

Síndrome, predominantemente neurológico, debido a la presencia de saxitoxinas y goniaulotoxinas, en los moluscos y otros dinoflagelados, las que se concentran especialmente en épocas de proliferación masiva de algas, conocida vulgarmente como "marea roja", aunque a veces también, en ausencia de este fenómeno.

Dirección de Epidemiología
Secretaría de Salud.

Las condiciones irregulares de las costas argentinas y las consiguientes variaciones oceanográficas (corrientes marinas, temperaturas, salinidad, etc.) influyen en el mayor o menor desarrollo de las algas productoras de las toxinas, por lo cual los índices de toxicidad alcanzados por los moluscos de diferentes lugares (bancos naturales ó centros de cultivo) pueden variar ampliamente, si bien existe una tendencia general de aumento de la toxicidad de los moluscos desde mediados de primavera hasta fines de verano.

Al ingerir el hombre estos moluscos bivalvos con presencia de toxina, la misma es rápidamente absorbida actuando como un bloqueador neuromuscular por interferencia en la conducción del sodio. En los casos severos la muerte por parálisis respiratoria puede presentarse entre las 2 – 12 hs. del comienzo del cuadro.

CUADRO CLINICO

El cuadro se presenta inicialmente con parestesias peribucales y linguales (descriptos popularmente como hormigueos), sensación de entumecimiento en las manos, especialmente en el pulpejo de los dedos.

En 4 a 6 hs. las parestesias se extienden a brazos, piernas y cuello. Se agregan mareos, cefaleas y náuseas. La presentación de vómitos, diarreas y dolor abdominal es infrecuente. Progresa la parálisis flácida aguda con debilidad, sensación de ingravidez, mialgias, ataxia, disnea, disartria, disfagia, sialorrea, diaforesis, hipotermia y alteración de la función renal.

Los **síntomas iniciales** son parestesias de la boca y extremidades, acompañadas o no de síntomas gastrointestinales, pueden ceder en días, pero que en los casos graves con ataxia, disfonía, disfagia y parálisis muscular, con paro respiratorio, lleva al paciente a la muerte. Las personas pueden presentar una intoxicación leve o moderada manifestada por los síntomas iniciales.

• AGENTE ETIOLOGICO

Moluscos bivalvos (mejillones, ostras, almejas, vieyras, berberechos) y gasterópodos marinos (caracoles) contaminados con Saxitoxinas y goniatotoxinas, del género Alexandrium.

• TRANSMISION

A través de la ingesta cruda o cocida, de moluscos bivalvos y gasterópodos marinos (caracoles) contaminados.

• INCUBACION.

Al ser una toxina, no hay incubación sino “tiempo de aparición de síntomas”, los que varían de minutos (5 a 30 minutos) a varias horas.

- **PERIODO DE TRANSMISIBILIDAD**

Estas **neurotoxinas** son **termoestables**, es decir que **no se destruyen con la cocción**, congelamiento o alteración del PH (agregado de jugo de limón). El alcohol aumenta su absorción.

- **DISTRIBUCIÓN**

Mundial. En nuestro país, el primer caso registrado de IPM data del año 1980. Teniendo en cuenta las condiciones de comercialización y velocidad de los transportes, no se puede circunscribir el problema a las regiones costeras, pues el alimento se ve trasladado rápidamente por el hombre.

- **Definición de caso**

Caso sospechoso:

toda persona que presenta parestesia de boca y extremidades acompañada o no de síntomas gastrointestinales con antecedentes de ingestión de moluscos bivalvos y/o gasterópodos marinos.

Caso confirmado:

Caso sospechoso que, a través de estudios toxicológicos de las muestras de material biológico humano y/o de los alimentos involucrados, se identifica la toxina o por nexos epidemiológicos.

La clínica y el análisis del alimento positivo confirman el caso.

- **Modalidad de Vigilancia**

a) Estrategia: - Clínica: notificación frente a la sospecha teniendo en cuenta la definición de caso sospechoso.

- Laboratorio: análisis del componente alimentario*. Enviar muestras de restos de alimento y/o lavado gástrico a Laboratorio de Dpto. de Bromatología de la Dirección de Salud Ambiental (**Berwing Nº 226. Trelew.**) Te. **0280- 4427421.**

*Recomendaciones para el envío de muestras: la muestra debe enviarse refrigerada o congelada en un recipiente plástico cerrado y sellado.

b) Modalidad: individual

c) Periodicidad: - inmediata a **Celular de guardia: 0280- 15 472 7908**

- inmediata con **ficha de notificación** por TE/FAX a la Dirección de PP y Epidemiología al **0280-4482387.**


d) Instrumento de recolección: Ficha específica (Anexo de IPM).

• **Medidas de prevención y control**

- 1- De nivel individual: La atención al paciente debe ser inmediata. Se debe intensificar la investigación de la búsqueda de otros posibles casos.
- 2- De nivel comunitario: En las provincias con litoral marítimo, se controlan las condiciones sanitarias de los moluscos destinados al consumo (muestras comerciales), se monitorea la presencia de toxinas en bancos naturales y control sanitario de las áreas de producción de moluscos (ya sea por cultivo o por extracción de banco natural) en cumplimiento de las normativas nacionales (Ley 18.284/69 – Decreto 2126/71 Modificatorias y concordantes). **Cuando los niveles de toxina en los moluscos sobrepasan las 400 unidades ratón/80 microgramos STX (saxitoxina) equivalente cada 100 grs. de porción de carne, se implementa una veda de captura y comercialización de las especies afectadas, a través de Resolución del Ministerio de Salud, sobre Declaración de Veda y se da a conocer a la población a través de los medios de comunicación masiva.** Dicha veda se levanta cuando los controles permanentes de monitoreo constatan que los niveles de toxicidad han disminuido y son compatibles con lo aceptado para el consumo humano.
- 3- En caso de brote o epidemia: La aparición de un solo caso debe considerarse como un “brote”, e iniciar la búsqueda inmediata ante la posibilidad de otros casos.

Importante:

- ***Alerta inmediato a la población acerca de los riesgos del marisqueo y/o recolección artesanal para el consumo, a través de los diferentes medios de comunicación oral y escrita, teniendo también en cuenta la necesidad de la diversidad de idiomas por el aumento del turismo extranjero.***
- ***El trabajo coordinado de las áreas involucradas (a nivel Municipal, Provincial y Nacional) debe mantenerse de manera permanente, aún en épocas en que el fenómeno no se presente.***
- Decretar vedas y extremar las acciones de vigilancia y precaución en áreas de cultivo de crustáceos y playas, y realizar las investigaciones pertinentes para determinar el origen



Dra. TERESA M. STRELLA
Directora Provincial
Pat.Prevalentes y Epidemiología
Secretaría de Salud

Dirección de Epidemiología
Secretaría de Salud.



Definición de caso

Caso sospechoso: toda persona que presenta parestesia de boca y extremidades acompañada o no de síntomas gastrointestinales con antecedentes de ingestión de moluscos bivalvos y/o gasterópodos marinos.

1. DATOS DEL DECLARANTE

Provincia: _____ Departamento: _____ Localidad: _____
 Establecimiento Notificante: _____ Fecha de Notificación: ____/____/____
 Apellido y Nombre del Profesional: _____
 Tel.: _____ Fax: _____ e-mail: _____

2. IDENTIFICACION DEL PACIENTE

Apellido y nombres: _____
 Fecha de nacimiento ____/____/____ Edad: _____ Sexo: M F DNI: _____
 Domicilio actual: _____ Tel. propio o vecino: _____
 Referencia de ubicación domicilio: _____ Localidad _____
 Urbano Rural Departamento _____ Provincia _____

3. DATOS CLINICOS

Parestesias Labios Cara Brazos Dedos de la mano Piernas Dedos del pie
 Otros: _____
Dificultades para: Hablar Respirar Estar de pie Levantarse
 Sensación de ingravidez Embotamiento Cefalea Náuseas
 Mareos Parálisis Paro respiratorio Alteración de la función renal
 Otros: _____

4. DATOS EPIDEMIOLOGICOS

Clase de molusco ingerido: _____
 Lugar donde lo ingirió: Captura-Lugar _____
 Restoran _____
 Otros _____
 Procedencia del molusco: _____
 Forma de preparación: cocido crudo agregado de limón ó vinagre caldo o sopa de mariscos
 Nº aproximado de moluscos ingeridos _____ Bebida alcohólica: Si No
 Otros alimentos ingeridos simultáneamente _____
 Día y hora de la ingestión de la comida sospechosa: Fecha ____/____/____ Hora ____:____
 Fecha y hora de comienzo de los síntomas: Fecha ____/____/____ Hora ____:____
 Tipo de caso: esporádico asociado a brote



5. EXAMENES DE LABORATORIO

Material recogido para las muestras

Moluscos de la zona Restos de comida Envases de igual partida Contenido gástrico

Determinación de la Toxina

Toxicidad del molusco comido _____ UR/100 Cantidad ingerida estimada _____ UR/100

Observaciones _____

Laboratorio de la determinación

Determinación de toxina en moluscos del área analizada: _____ UR/100 Fecha ____/____/____

6. ACCIONES DE CONTROL Y PREVENCION

Tratamiento recibido

Lavado gástrico Bicarbonato de Sodio Carbón activado

Asistencia Respiratoria mecánica Cuidados Intensivos Otros

Describe Otros _____

Búsqueda de expuestos: Si No Cuántos? _____

Coordinación con otras áreas involucradas (Bromatología-Saneamiento, etc): Si No

Describir brevemente _____

7. EVOLUCION Y CLASIFICACION DEL CASO

Paciente Hospitalizado: Si No Se ignora Fecha hospitalización: ____/____/____

Alta sin secuelas Alta con secuelas Fallecido Fecha ____/____/____ Desconocido

Caso sospechoso Caso confirmado por laboratorio de IPM Por Nexo epidemiológico Descartado

Observaciones: _____

Fecha ____/____/____

Firma y Sello Médico