

COMUNIDAD AUTONOMA DE LA REGION DE MURCIA
 CONSEJERIA DE SANIDAD, CONSUMO Y SERVICIOS SOCIALES
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 SECCION DE EPIDEMIOLOGIA

INDICE :

- 1. ESTADO DE LAS ENFERMEDADES DE DECLARACION OBLIGATORIA
 - 1.1. SITUACION REGIONAL 40
 - 1.2. DISTRIBUCION POR COMARCAS 41
- 2. ESTADO DE LAS ENFERMEDADES DE BAJA INCIDENCIA 42
- 3. COMENTARIO EPIDEMIOLOGICO REGIONAL : BROTE DE TOXI-INFECCION ALIMENTARIA POR SALMONELLA EN MURCIA 42-43
- 4. PORCENTAJE DE DECLARACION SEMANAL 43

 * BOLETIN EPIDEMIOLOGICO SEMANAL DE MURCIA *

N. 337

1.1. SITUACION REGIONAL DE LAS ENFERMEDADES DE DECLARACION OBLIGATORIA DE LA SEMANA 13 (DEL 24 AL 30 DE MARZO DE 1985.

ENFERMEDADES (SEGUN LISTA DE E.D.O. RES. 22-12-1981)	CODIGO C.I.E. - O.M.S. (1975)	CASOS DECLARADOS		CASOS ACUMULADOS		MEDIANA 78-84	
		SEMANA 13 1985	SEMANA 13 1984	SEMANA 13 1985	SEMANA 13 1984	SEMANA 13	ACUMUL.
FIEBRE TIFOIDEA	002	3	5	40	39	3	28
DISENTERIA	004	0	0	2	24	0	2
* TOXI-INFEC. ALIMENTARIA	003---005	153	1	369	81		
* PROCESOS DIARREICOS	006---009	1.241	1.112	17.561	13.823		
* I.R.A. IN.RESP.AGUDA	460---466	8.999	9.392	130.850	94.371		
* GRIPE	487	3.550	9.736	47.934	37.772	638	15.435
* NEUMONIA	480---486	12	5	203	114		
TUBERCULOSIS RESPIRATORIA	011 012	2	2	34	56	1	39
SARAMPION	055	8	8	89	69	125	934
5 RUBEOLA	056	103	275	679	1.048	29	286
VARICELA	052	441	670	3.591	3.544	132	1.612
ESCARLATINA	034.1	2	13	60	83	4	42
BRUCELOSIS	023	4	3	38	57	3	45
* SIFILIS	091	0	4	8	32		
* INFECCION GONOCOCICA	098.0,098.1	24	14	270	156		
INFECCION MENINGOCOCI.	036	6	4	49	45	4	74
5 HEPATITIS	070	27	10	240	143	10	120
5 PAROTIDITIS	072	337	282	3.478	2.643	72	598
5 TOS FERINA	033	47	24	326	552	21	348

* EN ESTAS ENFERMEDADES NO SE PUEDE CALCULAR LA MEDIANA POR SER DE NOTIFICACION POSTERIOR A 1980
 5 DATOS CORRESPONDIENTES AL ULTIMO QUINQUENIO

1.2. DISTRIBUCION COMARCAL DE LOS CASOS DE ENFERMEDADES DE DECLARACION OBLIGATORIA (SEMANA 13 DE 1985)

COMARCA	NOROESTE	ALTIPLANO	LORCA	CARTAGENA	MULA	ALCANTARI.	CIEZA	MOLINA	FORT/ABAN.	MURCIA CAP
POBLACION	61.521	49.970	110.866	238.201	21.820	41.265	47.996	76.636	26.327	284.585
TASA 100000 H	1,62	2,00	0,90	0,41	4,58	2,42	2,08	1,30	3,79	0,35

FIEBRE TIFIDEA	CA	1	0	0	2	0	0	0	0	0
	AC	2	7	5	16	0	1	0	4	1
PROCESOS DIARREICOS	CA	97	311	32	149	0	54	50	131	22
	AC	1.531	2.248	941	4.486	40	486	399	1.384	266
I.R.A. IN. RESP. AGUDA	CA	362	1.053	443	1.874	38	434	1.060	1.040	443
	AC	7.166	10.612	7.609	29.158	550	7.585	9.997	15.242	8.213
GRIPE	CA	185	149	476	794	0	143	189	477	39
	AC	3.002	1.207	6.661	8.401	401	2.739	1.621	4.108	1.107
NEUMONIA	CA	0	0	0	2	0	0	0	0	0
	AC	0	0	0	32	0	20	0	11	17
TUBERCULOSIS RESPIRATORIA	CA	0	0	0	2	0	0	0	0	0
	AC	3	0	4	6	0	0	2	1	2
SARAMPION	CA	0	0	4	0	0	1	0	0	0
	AC	3	0	30	14	0	3	2	5	2
RUBEOLA	CA	2	3	28	53	0	0	2	5	0
	AC	14	13	276	240	1	1	6	19	3
VARICELA	CA	31	13	72	128	0	33	22	33	3
	AC	151	147	539	900	2	416	239	428	13
ESCARLATINA	CA	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	AC	2	1	1	23	0	1	0	20	1
BRUCELOSIS	CA	2	1	1	0	0	0	0	0	0
	AC	13	6	9	3	0	2	0	2	0
SIFILIS	CA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	AC	0	0	1	0	0	0	1	3	0
INFECCION GONOCOCICA	CA	2	0	0	3	0	2	2	7	1
	AC	48	9	26	43	1	11	28	34	3
INFECCION MENINGOCOCICA	CA	0	0	0	3	1	0	1	1	0
	AC	1	2	5	12	3	5	2	6	0
HEPATITIS	CA	1	0	2	8	0	0	1	5	0
	AC	17	1	10	101	21	8	6	12	2
PANCREATITIS	CA	2	1	40	59	0	41	9	22	12
	AC	19	13	561	530	1	575	57	145	165
ERISIPELAS	CA	0	0	0	2	32	0	0	3	0
	AC	3	0	0	74	34	0	0	73	12

Enfermedades (según lista de E.D.O. Res. 22-12-1981)	Código C.I.E.-O.M.S. (1975)	Casos declarados semana 13		Casos acumulados semana 13	
		1985	1984	1985	1984
Fiebre reumática aguda	390=392	1	1	22	21
Paludismo	084	0	0	1	1

De las restantes no se ha recibido ninguna notificación en este año.

3. COMENTARIO EPIDEMIOLOGICO REGIONAL: BROTE DE TOXI-INFECCION ALIMENTARIA POR SALMONELLA EN MURCIA.

1°- DESCRIPCION

La última semana de marzo se produjo un brote de toxi-infección alimentaria con un cuadro de diarrea, fiebre, dolor abdominal, vómitos, cefalea, etc. en un colegio subvencionado del término municipal de Murcia, que afectó a 151 personas. No se registraron hospitalizaciones. El alimento vehículo de la infección fueron los huevos rellenos con mayonesa de la comida del día 27. La elaboración de la mayonesa y el posterior relleno, se hizo en el mismo colegio por una sola manipuladora. La mayonesa utilizada fué realizada tres horas antes de su consumo, por el primer turno de comida y cuatro horas para el segundo. Se realizaron diversos coprocultivos y se aisló en todos ellos salmonella tipo D. En dos de las tres manipuladoras, se aisló salmonella tipo D, aunque la manipuladora de la preparación estaba afectada por el mismo cuadro. Una de las cocineras se llevó a su casa los huevos rellenos que sobraron, comiendo dos de sus hijas las cuales estuvieron afectadas con el mismo cuadro.

2°- DESCRIPCION DEL BROTE

El número de personas afectadas fué de 151 sobre el total de comensales de los que se dispone información 243. No se pudo obtener información de 17. De esta manera la tasa de ataque global fué del 62,13%.

A continuación se refleja la tasa de ataque por cursos y para cada uno de los turnos de comida:

$$\text{- Primer Turno: Preescolar} - \frac{32}{69} \times 100 = 46,4\%$$

$$\text{Primero} - \frac{12}{21} \times 100 = 57,1\%$$

$$\text{Segundo} - \frac{15}{30} \times 100 = 50\%$$

La tasa de ataque para el primer turno fué de 49,2%.

$$\text{- Segundo Turno: Tercero} - \frac{20}{27} \times 100 = 74,10\%$$

$$\text{Cuarto} - \frac{15}{19} \times 100 = 78,90\%$$

$$\text{Quinto} - \frac{23}{29} \times 100 = 79,30\%$$

$$\text{Sexto} - \frac{24}{28} \times 100 = 85,70\%$$

$$\text{F.P. 1} - \frac{2}{2} \times 100 = 100\%$$

La tasa de ataque para el segundo turno fué del 80,6%.

La tasa de ataque para los adultos que tomaron el menú fué del 40%.

2.1. Descripción enfermedad.

. Por síntomas :	Dolor Abdominal:	98,47%
	Diarrea :	90,83%
	Fiebre :	77,09%
	Cefalea:	72,51%
	Naúseas :	54,96%
	Vómitos :	38,16%

. Periodo de incubación.

El mayor número de casos se han manifestado entre 24 - 48 horas con una media de 37,5 horas.

3º- CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

3.1. Tanto la cocina como el comedor se encontraban en el momento de la inspección en perfecto estado de limpieza, conservación, etc. Solo se observó que las ventanas estaban sin protección para insectos.

3.2. Menú.

El menú del almuerzo del día 27/3/85, consistió en portaje de arroz y garbanzos, huevos rellenos con atún y mayonesa, ensalada, pan y manzana.

Todas las personas encuestadas comieron de todos los platos del menú.

4º- ACTUACIONES PRACTICADAS.

- Inspección cocina y comedor, etc.
- Recogida de nombre y dirección de todos los comensales y su posterior encuesta Epidemiológica, tanto a enfermos como a sanos (158 encuestados).
- Análisis de la mayonesa.
- Coprocultivo a los manipuladores de alimentos, así como / a varios alumnos afectados.

se pueden establecer tasas de ataque por alimento, sin embargo el conocimiento del menú y del proceso de elaboración, indica/ como alimento sospechoso a los huevos rellenos considerando / que la elaboración de la mayonesa ha sido casera y que la preparación de éste alimento requiere un contacto estrecho por parte del manipulador. La evidencia es firme por el hecho de que/ resultaran afectadas dos hijos de una de las cocineras que solo comieron los huevos rellenos.

No se pudo recoger para el análisis ninguna muestra de / los huevos rellenos por haberlos consumido. Sí fué analizada / la mayonesa restante con un resultado negativo, sin embargo, / ésto no contradice la hipótesis del vehículo puesto que fué se parada antes de iniciar el proceso de manipulación.

A pesar de aislarse la salmonella tipo D en todos los coprocultivos realizados no se tiene la certeza microbiológica / por el hecho de ser la propia manipuladora una de los afectados.

(Informe elaborado por los Servicios Municipales de Salud del Ayuntamiento de Murcia. Dr. P.Parra y J.L. García Bernal).

4. PORCENTAJE DE DECLARACION SEMANAL

. Total regional: 78,35%

. Municipios con menos del 80,0%:

Abanilla	0,0%	Moratalla	20,0%
Albudeite	0,0%	Mula	20,0%
Beniel	33,3%	P.Lumbreras	33,3%
Cartagena	50,7%	San Javier	0,0%
Ceutí	33,3%	T.Pacheco	50,0%
Jumilla	62,5%	La Unión	66,6%
Lorca	47,6%	Villanueva	0,0%

5º- CONCLUSIONES.

Al haber tomado todas las personas el menú completo no