

CÓLERA

Es una infección intestinal aguda grave, que se caracteriza por la aparición de evacuaciones diarreicas abundantes, que puede causar deshidratación que si no es tratada a tiempo con sueros de rehidratación puede ocasionar la muerte en pocas horas.

Los síntomas aparecen entre 12 y 24 horas luego de que una persona se ponga en contacto con agua, otras bebidas o comiendo alimentos contaminados con la bacteria del cólera o por el contacto con heces de personas enfermas. La enfermedad puede diseminarse rápidamente en áreas con manejo inadecuado del agua potable y agua de alcantarillado. La bacteria del cólera también puede vivir en ríos y mares.

Es poco común la transmisión del cólera directamente de una persona a otra; por lo tanto, el contacto casual con una persona infectada no constituye un riesgo para contraer la enfermedad.

Para disminución del riesgo de infección se recomienda:

A la población en general:

1. Aumentar la ingesta de líquidos de rehidratación oral y acudir inmediatamente al servicio de salud más cercano si presenta diarrea líquida o aumento de la frecuencia habitual de las evacuaciones.
2. Lavar las manos después de ir al baño y antes de cada comida.
3. Clorar o hervir el agua utilizada para beber y mantener tapado los embases de almacenamiento.
4. Consumir alimentos bien cocidos y bebidas preparadas con agua potable (hervida o clorada).
5. Evitar las comidas y bebidas de preparación dudosa.
6. Las personas que cuidan enfermos con diarrea, deben lavarse las manos frecuentemente, especialmente después del contacto directo o indirecto con heces, antes de preparar alimentos, antes de comer y antes de alimentar niños, personas mayores, o cualquier adulto convaleciente.
7. Defecar en inodoro o letrina. Evitar defecar a cielo abierto.

A las corporaciones de acueductos y envasadoras comerciales de agua

1. Cumplir con procesos de tratamiento, almacenamiento y transporte de agua según las normas nacionales establecidas para los fines.

Al personal de salud y directivos de los establecimientos:

1. Notificar inmediatamente cualquier caso sospechoso de cólera (diarrea líquida abundante) al servicio de epidemiología de la jurisdicción a través de los procedimientos establecidos por el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, garantizando la toma de muestra para coprocultivo y la puesta en marcha de medidas de control de foco en la comunidad.

Pautas de Prevención y Manejo de Enfermedades Específicas

2. Cumplir de manera estricta las medidas recomendadas en los protocolos establecidos para manejo clínico de pacientes con diarrea incluyendo los aspectos de bioseguridad.
3. Reforzar la vigilancia y control sanitario para la calidad del agua, inocuidad de alimentos y bebidas servidas en los establecimientos de salud.
4. Cumplir el protocolo para manejo de cadáveres de personas fallecidas por diarrea.
5. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de lavado de manos, manejo apropiado de desechos sólidos, aguas residuales, excretas y cadáveres.
6. Proporcionar las orientaciones y mensajes de prevención y control de cólera a todo el personal y usuarios de los servicios de atención.

A las direcciones provinciales y de áreas de salud:

1. Ante cualquier rumor o notificación de caso sospechoso de cólera y brotes de diarrea proceder con su verificación, toma de muestra de coprocultivo y aplicación de protocolo de investigación epidemiológica y control, según sea la situación (caso aislado o brote).
2. Realizar el monitoreo semanal de enfermedad diarreica aguda (EDA), desde el nivel más local posible, diferenciando por grupos de edad y área geográfica.
3. Realizar el monitoreo de la calidad de agua tres veces al día en los puntos de toma establecidos de la red de abastecimiento de comunidades y establecimientos de salud, usando comparadores de cloro y documentación establecida para los fines.
4. Supervisar el cumplimiento estricto de normas de inocuidad de alimentos y bebidas, manejo de desechos sólidos y aguas residuales en establecimientos de expendios de alimentos y bebidas, incluyendo los establecimientos de salud, comercios, comedores, hoteles, restaurantes, bares, cafeterías y mercados.
5. Vigilar el cumplimiento de las pautas establecidas para la notificación de casos sospechosos de cólera, toma y envío de muestras para confirmación y manejo clínico según la guía de atención establecida por este Ministerio.

A las escuelas, los hogares de cuidado de niños y adultos mayores, recintos militares, cárceles u otros establecimientos con poblaciones cerradas:

1. Notificar inmediatamente al servicio de epidemiología correspondiente toda ocurrencia de caso sospechoso de cólera, conglomerado de casos de diarrea, ausentismo, hospitalización o defunciones por enfermedad diarreica aguda.

Pautas de Prevención y Manejo de Enfermedades Específicas

2. Difundir las medidas de prevención para estimular la práctica de lavado frecuente de manos y manejo adecuado de agua, alimentos y desechos sólidos incluida la deposición de excretas.
3. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de notificación, lavado de manos, manejo de desechos sólidos y aguas residuales.
4. Reforzar la vigilancia y control sanitario para la inocuidad de alimentos y bebidas servidos en el establecimiento.

A los gerentes de hoteles, bares y restaurantes, dueños de comedores, proveedores de alimentos para eventos y oficinas, vendedores ambulantes:

1. Notificar la ocurrencia de cualquier caso sospechoso de cólera o brote de enfermedad diarreica aguda, entre los trabajadores o huésped, al servicio de epidemiología de la Dirección Provincial o e Área de Salud correspondiente y/o la Dirección General de Epidemiología.
2. Notificar inmediatamente al servicio de epidemiología correspondiente todo incremento inusual de ausentismo laboral.
3. Difundir las medidas de prevención entre los huéspedes, comensales y empleados para estimular la práctica de lavado frecuente de manos y manejo adecuado de deposiciones de excretas.
4. Garantizar la disponibilidad de insumos para el cumplimiento de las recomendaciones de notificación, lavado de manos, manejo de desechos sólidos y aguas residuales.
5. Cumplimiento estricto de normas de inocuidad de alimentos y bebidas (incluyendo hielo), manejo de desechos sólidos y aguas residuales, normas generales y específicas.
6. Monitoreo diario de la calidad de abastecimiento de agua usando comparadores de cloro.

MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA