



Fiebre Tifoidea

¿Qué es la fiebre tifoidea?

La fiebre tifoidea es una enfermedad infecciosa causada por la bacteria *Salmonella* Typhi. En los Estados Unidos, alrededor de 400 casos ocurren cada año con aproximadamente 75% de estos casos adquiridos durante viajes a países subdesarrollados, incluyendo Asia, África y América Latina. La fiebre tifoidea es poco común en Oklahoma. Desde 1990, 0 a 3 casos se han reportado cada año.

¿Cuáles son los síntomas de la fiebre tifoidea?

Personas con la enfermedad pueden experimentar síntomas leves o graves. Las personas con fiebre tifoidea generalmente tienen fiebre sostenida tan alta como 103° a 104°F (39° a 40°C). Los síntomas de fiebre tifoidea también pueden incluir debilidad, dolor de cabeza, dolores de estómago o pérdida de apetito. Estreñimiento o diarrea también pueden ocurrir. En algunos casos, las personas pueden desarrollar una erupción de sarpullidos planos, color de rosa en el tronco del cuerpo.

¿Cómo se propaga la fiebre tifoidea?

Salmonella Typhi vive solo en humanos; no hay animales que lo portan. Las personas con fiebre tifoidea llevan la bacteria en su corriente sanguínea y tracto intestinal mientras experimentan síntomas. Además, algunas personas se reponen de la fiebre tifoidea pero siguen con la bacteria; estas personas son conocidas como portadores. Tanto las personas enfermas como los portadores pueden transmitir *Salmonella* Typhi en su heces y a veces orina. Una persona puede contraer la fiebre tifoidea si comen o beben bebidas que han sido contaminadas por heces de una persona que está derramando *Salmonella* Typhi, o si la bacteria entra en el agua usada para beber o lavar alimentos no cocinados como frutas y verduras.

¿Qué tan pronto después de la infección ocurren los síntomas?

Los síntomas pueden aparecer de 3 días a 60 días después de la exposición, pero por lo general de 8 a 14 días.

¿Cuánto tiempo puede una persona infectada propagar la bacteria?

La enfermedad se puede propagar a otras personas mientras la bacteria permanezca en la heces y orina, lo cual puede variar de días a años. Alrededor del 10% de los casos no tratados de fiebre tifoidea continuaran derramando la bacteria en su heces por 3 meses después de experimentar síntomas; 2% a 5% se convierten en portadores permanentes.

¿Debería la gente enferma con fiebre tifoidea permanecer en casa y no ir al trabajo, escuela o guardería?

Si una persona es empleada como manipulador de comida, trabaja en una guardería, o tiene contacto directo con pacientes, no deben trabajar mientras tienen diarrea. Niños con diarrea no deben asistir a la guardería o escuela. Las personas que están enfermas con fiebre tifoidea serán dadas instrucciones específicas por una enfermera de salud pública o epidemiólogo acerca del trabajo con comida, proporcionar atención directa al paciente, y trabajar/atender la guardería o escuela.

¿Cuál es el tratamiento para la fiebre tifoidea?

Antibióticos específicos pueden ser prescritos por un doctor para tratar la fiebre tifoidea. Las personas a las cuales se le dan antibióticos generalmente empiezan a sentirse mejor dentro de 2 a 3 días. Sin embargo, las personas que no reciben tratamiento pueden continuar con síntomas por semanas o meses. Antes de que antibióticos fueran disponibles, la tasa de fatalidad de la fiebre tifoidea era tan alta como 20%. La tasa de fatalidad es menos de 1% entre los que recibieron tratamiento oportuno.

¿Hay una vacuna contra la fiebre tifoidea?

Sí. Dos vacunas están actualmente disponibles; una oral y una que consiste de una inyección. Los viajeros a países donde la fiebre tifoidea ocurre deberían planear con anticipación con una clínica de viajes o su proveedor de atención médica para recibir sus vacunas a tiempo y estar plenamente protegido antes de la llegada.

¿Cómo pueden los manipuladores de alimentos prevenir la propagación de la fiebre tifoidea?

Hay tres maneras importantes un manipulador de alimentos puede prevenir la propagación de la fiebre tifoidea.

1. Los manipuladores de alimentos nunca deben trabajar mientras estén enfermos con fiebre, náusea, vómitos, calambres abdominales o diarrea. Si un manipulador de alimentos tiene alguno de estos síntomas, él/ella debe inmediatamente dejar de manipular la comida y reportar los síntomas a la gerencia del restaurante.
2. Los manipuladores de alimentos deben usar buenas técnicas del lavado de las manos-especialmente después de cada uso del baño. El método de lavado de la mano apropiado es: 1) Moje las manos con agua corriente y limpia y aplique jabón, 2) enjabone las manos al frotar las manos juntas con jabón, 3) agite las manos por 20 segundos, preste atención a agitar detrás de la mano, entre los dedos, los extremos de los dedos y alrededor/debajo de las uñas, 4) enjuague con agua corriente y limpia, 5) apague la llave con una toalla o el codo (de modo que las manos no toquen las llaves), y 6) seque con una toalla desechable, una toalla de un solo uso. Use la toalla para abrir la puerta del baño
3. Use guantes cuando manipule o prepare alimentos. Se debe poner un par de guantes nuevos después de cada vez que un manipulador use del baño, cuando los guantes han sido utilizados para tocar artículos que no sean alimentos, después de tocar carne (para ser cocinada) cruda, o limpiar utensilios usados para preparar la comida directamente. Siempre se debe poner un nuevo par de guantes si se nota una ruptura. Es importante saber que los guantes no son sustitutos de un buen lavado de manos. Las manos siempre se deben lavar antes de utilizar guantes.

Todos los viajeros a áreas donde la fiebre tifoidea ha ocurrido deberían observar las siguientes recomendaciones:

1. Evite las verduras crudas y frutas que no pueden ser peladas. Las verduras de hoja como la lechuga son fácilmente contaminadas y son difíciles de lavar bien.
2. Al comer frutas y verduras crudas que pueden ser peladas, usted debería pelarlas después de lavar sus manos. No coma las cáscaras.
3. Evite alimentos y bebidas de vendedores ambulantes. Aun cuando este tipo de alimentos ha sido preparada con seguridad, es difícil mantenerse en temperaturas seguras y sin contaminación en las calles. La mayoría de los viajeros se enferman de comida comparada en la calle de vendedores ambulantes.
4. Coma alimentos que han sido completamente cocidos y aún están calientes y humeantes.
5. Tome bebidas sin hielo a menos que pueda verificar que el hielo fue hecho de agua embotellada o hervida. Evite paletas y hielo condimentado hecho con agua de una fuente desconocida.
6. Compre agua embotellada o hierva el agua por un minuto antes de beberla. Al beber agua, asegúrese que el sello se encuentre intacto; vendedores sin escrúpulos pueden revender las botellas con agua no purificada. Botellas de agua carbonada es más segura que agua no carbonada.

Los viajeros también pueden recibir información de la fiebre tifoidea y otras enfermedades visitando los Centros Para el Control de Enfermedades y Prevención y sitio web de la Prevención de Salud de Viajeros en <http://www.cdc.gov/travel>. 4278651