



VIBRIOSIS

¿QUÉ ES LA VIBRIOSIS?

Vibriosis es una enfermedad intestinal causada por varios tipos de bacteria (gérmenes) en la familia vibrio.

En Washington, vibrio parahaemolyticus es el tipo más común.

Se halla la bacteria en pescado y mariscos viviendo en el mar o ríos y riachuelos donde se encuentran al océano (aguas costeras).

La mayoría de los infecciones de vibriosis ocurren entre de los meses más cálidos del verano y otoño.

¿QUIÉN PUEDE ADQUIRIR LA VIBRIOSIS?

Cualquiera que come mariscos crudos o no cocidos bien puede adquirir la vibriosis.

¿CUÁLES SON LOS SINTOMAS DE LA VIBRIOSIS?

Vibriosis causa:

- Diarrea aguada
- Calambres abdominales
- Náuseas y vómitos
- Fiebre y resfrió
- Dolor de cabeza

Usualmente los síntomas aparecen 12 a 24 horas después de exposición, pero puede oscilar desde 4-96 horas.

La enfermedad usualmente no sea tan grave y dura por alrededor de 3 días, pero puede durar hasta semanas.

La bacteria también puede causar un infección en la sangre o en el piel.

Infecciones en el piel resultan de nadar en agua del mar contaminado con piel roto, o de cortes o pinchazos que son el resultado del manejo de mariscos contaminados.

¿CÓMO SE PROPAGA LA VIBRIOSIS?

Una persona se enferma después del consume de mariscos contaminados crudos o no cocidos bien, especialmente las ostras, los cangrejos, y los camarones. Sin embargo, mariscos cocidos bien pueden estar contaminado nuevamente si es tocado por agua del mar.

Vibriosis no se propaga persona a persona.

¿CÓMO SE DIAGNOSTICA LA VIBRIOSIS?

La bacteria de vibrio se hallan en excremento, cultivos de sangre, o secreciones de una herida infectada.

¿CÓMO SE TRATA LA VIBRIOSIS?

La mayoría de los casos de vibriosis no requieren tratamiento, pero pueden dar antibióticos para casos de la enfermedad graves.

¿CÓMO PUEDO AYUDAR EN LA PREVENCIÓN DE LA VIBRIOSIS?

Usted Puede:

- No comer ningún ostra u otros marisco crudos. Todo los niños y personas con sistemas inmune débiles deben evitar comer mariscos crudos. Ponen inmediatamente todos los mariscos en el refrigerador después del compro y asegúrese que quedan fríos hasta el preparación.
- Cocine las ostras, las almejas, y las mejillones adecuadamente. Los mariscos deben llegar a la temperatura mínima interna de 145°F (63°C) por 15 segundos. No come los mariscos que no abren durante el cocine. Ponen mariscos cocidos y no comidos en el refrigerador inmediatamente.
- Lleve guantes entre del manejo de mariscos crudos y lave sus manos bien después del manejo.
- Si tiene piel roto, enjuague su piel bien con agua pura después de exposición al agua del mar, o evite exposición completamente cuando tiene piel roto.
- Antes de cosechando mariscos, consulta a la línea de atención de PSP al 1-800-562-5632 24 horas al día o al sitio web del departamento de salud del estado de Washington sobre cierres de emergencia debido a biotoxinas marinas y cierres de las áreas de cosecha de mariscos.
- Evite el contaminación cruzada entre de mariscos y otras comidas cocidos con mariscos crudos y los jugos de mariscos crudos.

En el estado de Washington vibriosis es una enfermedad de declaración obligatoria y debe ser declarada al departamento de salud local. En el condado Lewis, contactarse con Communicable Disease Surveillance and Response al 360-740-1223 entre el horario de oficina o llamar al 360-740-1105 después del cierre y pida hablar con el funcionario de salud.



¿CUÁNDO DEBO QUEDARME EN CASA FUERA DEL TRABAJO, ESCUELA, O CUIDADO INFANTIL?

NO DEBE ASISTIR AL TRABAJO, ESCUELA, O CUIDADO INFANTIL SI UNO DE LOS SIGUIENTES APLICA:

- Fiebre, diarrea, náuseas, o vómitos en las últimas 24 horas.
- No se siente bastante sano para participar en actividades regulares.