Descarta laboratorio federal casos por cólera toxigénica en BCS

Posted on 19 de agosto de 2022 by Diario Humano

Este fue el resultado de las muestras de pacientes que en fechas anteriores envió la autoridad estatal

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur (BCS). Los análisis realizados por el Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos (InDRE) a tres muestras fecales de pacientes del municipio de La Paz para detectar cólera toxigénica que en julio pasado remitió la Secretaría de Salud de Baja California Sur como parte de la vigilancia epidemiológica de enfermedades diarreicas agudas confirmaron que estos casos fueron causados por cepas no toxigénicas.

Esa institución federal, que es el laboratorio de referencia para el país, llevó a cabo estudios para caracterizar a los patógenos causantes de afecciones gastrointestinales en un habitante de Los Planes, otro del Centenario y uno más de La Paz. Los resultados de estas pruebas descartaron las cepas de Vibrio cholerae toxigénicas que son consideradas de gravedad por producir toxinas, informó la secretaria de Salud, Zazil Flores Aldape.

Estos muestreos para detectar el cólera toxigénico, se llevaron a cabo como parte del monitoreo permanente de enfermedades diarreicas agudas que la dependencia estatal lleva a cabo por medio de la estrategia de Núcleos Trazadores de Vigilancia Epidemiológica (NuTraVE) para fortalecer la prevención, atención y control de este tipo de padecimientos, que pueden ser de mayor severidad en personas que se encuentran en los extremos de la vida, abundó.

Aunque con estos resultados la entidad se mantiene sin incidencias por el

serotipo toxigénico durante los años recientes, es importante que la población refuerce las medidas de higiene personal y de preparación de alimentos que son fundamentales para evitar infecciones gastrointestinales, entre las que destaca el lavado de manos antes de preparar e ingerir alimentos, después de ir al baño y luego de manipular desechos.

Además, es necesario consumir únicamente agua potable, hervida o clorada, desinfectar frutas y verduras, priorizar el consumo de alimentos cocidos, realizar una adecuada conservación de comestibles, en especial los perecederos; aumentar la hidratación e ingesta de vida suero oral cuando se presenten cuadros diarreicos y acudir al médico cuando estas afecciones estén acompañadas de fiebre, debilidad, boca seca y problemas al beber, finalizó Flores Aldape.