



## Comunicado de Prensa

El Ministerio de Salud informa que se han notificado 13 casos sospechosos de Cólera. De ellos, siete han sido, a la fecha, confirmados por el Instituto de Salud Pública (ISP) con *Vibrio cholerae* no toxigénico, dos arrojaron cultivo negativo y cuatro se encuentran en estudio. De los casos confirmados, todos son residentes de la Región Metropolitana, sólo tres requirieron hospitalización.

En estos casos el cuadro producido por el *V. cholerae* no toxigénico puede presentar diarrea aguda, vómitos y deshidratación. Esta cepa no corresponde al *V. cholerae* toxigénico, que es el causante de los cuadros más graves de la enfermedad de cólera.

El origen del contagio se encuentra en estudio. Es importante mencionar que esta cepa se encuentra normalmente circulando en aguas de regadío no produciendo enfermedad para las personas.

El mecanismo de transmisión corresponde habitualmente a ingestión de alimentos o agua contaminados. En cuanto a los síntomas, se debe consultar en el centro de salud más cercano frente a cuadros de diarrea acuosa y profusa de más de tres episodios, de inicio brusco, con algún grado de deshidratación.

### ¿Cómo se previene?

Las medidas de prevención del contagio de cólera se vinculan casi todas a acciones de lavado e higiene de las personas, ambiente y alimentos:

- Beber siempre agua potable. Si no dispone de ella, hay que hervirla al menos 3 minutos, dejar enfriar y almacenar en recipiente limpio.
- Lavar bien las manos con agua y jabón al manipular y preparar alimentos, antes de comer y después de ir al baño o mudar lactantes.
- Mantener baños y cocinas limpios.
- Limpiar y desinfectar mesones y cubiertas donde se preparan alimentos.
- Mantener alimentos refrigerados y el refrigerador limpio.
- Manipular separadamente alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos y vegetales que crecen a ras de suelo.
- Consumir los alimentos bien cocidos, especialmente carnes, pollo, huevos, pescados y mariscos.
- No consumir mayonesa casera.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras, es decir, alimentos refrigerados a menos de 5°C y platos calientes a más de 65°C.
- Comer cocidas las frutas, verduras y hortalizas que crecen a ras de suelo.
- Comprar y consumir alimentos en recintos autorizados por la Secretaría Regional ministerial de Salud que corresponda.

Para más información, visitar la página del Ministerio de Salud donde está toda la información disponible: <http://www.minsal.cl/colera/>