

## Vibrio No Cólera- Hoja informativa

### ¿Qué es *Vibrio* no cólera?

Las infecciones por *Vibrio* no cóleras también se denominan vibriosis y son causadas por especies de la bacteria *Vibrio* distintas de *Vibrio cholerae* (que causa el cólera). Las bacterias *Vibrio* viven en ciertas aguas costeras y están presentes en concentraciones más altas entre mayo y octubre, cuando las temperaturas del agua son más cálidas. Alrededor de una docena de especies de *Vibrio* pueden causar enfermedades humanas conocidas como vibriosis.

### ¿Cuáles son los síntomas de la vibriosis?

La vibriosis puede causar una variedad de síntomas dependiendo de la especie. Los síntomas comunes incluyen diarrea acuosa, calambres estomacales, vómitos, fiebre, escalofríos. Las infecciones de oído y heridas a menudo aparecen rojas, hinchadas y dolorosas. Los síntomas generalmente aparecen dentro de las 24 horas posteriores a la ingestión y duran aproximadamente 3 días. La enfermedad grave es poco frecuente y generalmente ocurre en personas con sistemas inmunitarios debilitados.

### ¿Cómo se transmite la vibriosis?

La mayoría de las personas se infectan al comer mariscos crudos o poco cocidos, particularmente ostras. Ciertas especies de *Vibrio* también pueden causar una infección de la piel cuando una herida abierta está expuesta a agua salada o agua salobre; El agua salobre es una mezcla de agua dulce y salada y a menudo se encuentra donde los ríos se encuentran con el mar. También puede contraer vibriosis al manipular mariscos crudos.

### ¿Cuánto tiempo son contagiosas las personas?

La vibriosis no se transmite de persona a persona. Es causada por la bacteria *Vibrio* que no es del cólera.

### ¿Quién contrae vibriosis?

Cualquier persona puede enfermarse de vibriosis, pero usted puede ser más propenso a contraer una infección o complicaciones graves si: tiene enfermedad hepática, cáncer, diabetes, VIH o talasemia; recibe terapia inmunosupresora para el tratamiento de enfermedades; tomar medicamentos para disminuir los niveles de ácido estomacal; han tenido una cirugía de estómago reciente.

### ¿Qué tratamiento está disponible para las personas con vibriosis?

La mayoría de las personas infectadas con vibriosis se recuperarán por sí solas; Sin embargo, una enfermedad grave puede resultar en hospitalización o muerte. Las personas con vibriosis deben beber muchos líquidos ya que la diarrea puede causar deshidratación (pérdida de agua del cuerpo). A veces se prescriben antibióticos, por ejemplo, para infecciones de oído o heridas.

### ¿Es necesario mantener a las personas infectadas en casa y no ir a la escuela, al trabajo o a la guardería?

Solo necesita quedarse en casa y no ir al trabajo o a la escuela si está demasiado enfermo para asistir. La mayoría de las personas con un caso leve de vibriosis se recuperan después de aproximadamente 3 días sin efectos duraderos. Sin embargo, las personas con infección por

Vibrio vulnificus pueden enfermarse gravemente y necesitar cuidados intensivos e incluso amputación de extremidades. Aproximadamente 1 de cada 5 personas con este tipo de infección muere, a veces dentro de uno o dos días de enfermarse.

### ¿Cómo puedo protegerme y proteger a mi familia de contraer vibriosis?

No coma mariscos crudos o poco cocidos, como las ostras. Si tiene una herida (incluidos cortes y rasguños), evite el contacto con agua salada o salobre o cubra la herida con un vendaje impermeable si existe la posibilidad de que pueda entrar en contacto con agua salada o agua salobre, mariscos crudos o jugos de mariscos crudos. Antes de cocinar mariscos, deseche cualquiera con conchas abiertas. Luego, hierva los mariscos en la cáscara hasta que las conchas se abran y continúe hirviendo otros 3-5 minutos, o agréguelos a un vaporizador con agua ya humeante y cocine durante otros 4-9 minutos. Solo coma los mariscos que se abren durante la cocción. Deseche los mariscos que no se abran completamente después de cocinarlos. Para las ostras desmenuzadas, hierva durante al menos 3 minutos o freír en aceite durante al menos 3 minutos a 375 ° Fahrenheit, o asar 3 pulgadas de fuego durante 3 minutos, o hornear a 450 ° Fahrenheit durante 10 minutos.