

Datos sobre *Vibrio vulnificus*, *Vibrio parahaemolyticus*, y mariscos

¿Qué es *Vibrio*?

Las infecciones bacterianas carnívoras reportadas recientemente en la prensa (agosto de 2023) están asociadas con la exposición a la bacteria *Vibrio*. Las infecciones por *Vibrio* son un problema importante para la salud pública. La mayoría de las especies de *Vibrio* son benignas, pero algunas pueden causar enfermedades graves a las personas, especialmente si están predispuestas a la infección por otros problemas de salud. Dependiendo de la especie bacteriana y los factores de riesgo de un individuo, las infecciones por *Vibrio* pueden ser mortales. Otras especies de *Vibrio* son menos letales, pero aún pueden causar enfermedades graves.

¿Está el *Vibrio* en aumento?

Es difícil de decir. Se han reportado más casos de *Vibrio* en los últimos años. Varios factores contribuyen al aumento observado en las infecciones por *Vibrio*, incluyendo una mayor vigilancia, herramientas de diagnóstico más sensibles y mejores informes por parte de las agencias de salud estatales. Otros factores también pueden estar desempeñando un papel, incluido el aumento de la recreación en el agua, los cambios demográficos, los patrones de dieta, y el aumento de la temperatura del mar debido al cambio climático.

¿Dónde se encuentra *Vibrio*?

El Vibrio es una bacteria que existe naturalmente en ambientes cálidos, de agua salada y salobres en todo el mundo. Los ambientes salobres son lugares donde el agua dulce se mezcla con el agua del océano e incluyen bahías y estuarios. Son más abundantes durante los meses de mayo y de octubre. *El vibrio* a menudo se asocia con shellfish ya que muchas especies descomponen las conchas de los crustáceos (por ejemplo, cangrejos, camarones, langostas). Dado que *el Vibrio* flota libremente en el agua de mar, puede venir concentrado dentro de los mariscos que se alimentan por filtración, como las ostras.

¿Cómo se controla *Vibrio*?

Comer mariscos crudos o poco cocidos puede causar infecciones por *Vibrio*. Sin embargo, los consumidores de mariscos saben que las cosechas de mariscos están cuidadosamente reguladas por agencias estatales, interestatales y federales para proteger la salud pública. Dado que todas las bacterias pueden multiplicarse en los mariscos después de que se cosechan del agua, el manejo adecuado después de la cosecha es absolutamente crítico. Existen regulaciones para garantizar que los mariscos sean manejados adecuadamente por los cosechadores, distribuidores, mayoristas y minoristas.

***Vibrio vulnificus* (Vv)**

Las infecciones por *Vibrio vulnificus* son muy raras, pero muy graves. Anualmente, se reportan menos de 200 casos en los Estados Unidos cada año, menos que el número de estadounidenses que son alcanzados por un rayo. Cuando ocurren casos de *Vibrio vulnificus*, generalmente surgen cuando una herida abierta entra en contacto directo con el agua que contiene la bacteria (60% de los casos). Solo alrededor del 16% de los casos están asociados con el consumo de mariscos crudos o poco cocidos. Según los centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), aproximadamente una de cada cinco personas que contraen una infección por *Vibrio vulnificus* mueren.

***Vibrio parahaemolyticus* (Vp)**

Las infecciones por *Vibrio parahaemolyticus* son raras, pero graves. Anualmente, se reportan alrededor de 600 casos en los Estados Unidos cada año, y el CDC estima que solo el 1% de las infecciones por *Vibrio parahaemolyticus* son letales. La mayoría de las infecciones por *Vibrio* asociadas con el consumo de mariscos crudos o poco cocidos son causadas por *Vibrio parahaemolyticus*.

Agosto 2023

Síntomas, factores de riesgo, & prevención

1. **Los mariscos siempre deben estar helados o refrigerados y mantenerse a una temperatura de 45 ° F o menos. Cuando los mariscos se manejan adecuadamente, el riesgo de contraer *Vibrio* es muy bajo para la mayoría de las personas.**
2. *El Vibrio* puede causar gastroenteritis, con síntomas como diarrea acuosa, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fiebre y escalofríos. Las heridas infectadas con *Vibrio* pueden enrojecerse, hincharse y tener ampollas. El *Vibrio* también puede causar envenenamiento de la sangre (septicemia). Algunas especies también pueden causar fascitis necrosante, que puede conducir a amputaciones de extremidades.
3. *El Vibrio* tiende a afectar a las personas con sistemas inmunes comprometidos u otros problemas de salud. Los individuos de riesgo incluyen:
 - a. Personas con diabetes, cáncer, enfermedad hepática y renal crónica, hepatitis y VIH / SIDA.
 - b. Personas con otras enfermedades que debilitan el sistema inmunitario.
 - c. Personas que toman medicamentos que disminuyen la actividad del sistema inmunitario, como ciertos tipos de artritis y tratamientos contra el cáncer.
4. Si tiene estos factores de riesgo, así es como puede reducir su riesgo de exposición:
 - a. Evite manejar o comer mariscos crudos o poco cocidos. Consumir sólo mariscos cocidos.
 - b. Si tiene una herida abierta (incluso de una cirugía reciente, perforación o tatuaje), evite entrar en contacto con agua salobre o agua salada.
 - c. Si participa en actividades que podrían exponer su herida al agua salobre, agua salada o mariscos crudos / poco cocidos, cubra la herida con un vendaje impermeable.
 - d. Si su herida entra en contacto con agua salobre, agua salada o mariscos crudos/poco cocidos, lave bien la herida con agua y jabón.
5. Las personas que desarrollan una infección que progresa rápidamente 12-24 horas después de la exposición al agua salobre, agua salada o mariscos crudos / poco cocidos, deben buscar atención médica inmediata. Estas personas deben informarles a médicos profesionales que *recientemente han estado en contacto con agua salada y deben solicitar pruebas de Vibrio*.

Referencias:

Cholera and Other Vibrio Illness Surveillance (COVIS). <https://www.cdc.gov/vibrio/surveillance.html>. Centers for Disease Control and Prevention. Date published: 05 March 2019.

Flesh-Eating Bacteria at the Beach? What You Need to Know. <https://www.nytimes.com/2023/08/18/science/flesh-eating-bacteria-beach.html>. The New York Times. Date published: 18 August 2023.

Huang, KC, HH Weng, TY Yang, TS Chang, TW Huang, and MS Lee. (2016) Distribution of Fatal *Vibrio vulnificus* Necrotizing Skin and Soft-Tissue Infections a Systematic Review and Meta-Analysis. *Medicine*, 95 (5). e2627. <http://doi.org/10.1097/MD.0000000000002627>.

King, M., Rose, L., Fraimow, H., Nagori, M., Danish, M., & Doktor, K. (2019). *Vibrio vulnificus* infections from a previously nonendemic area. *Annals of Internal Medicine*, 171(7), 520-521. <https://doi.org/10.7326/L19-0133>.

Logar-Henderson, C., Ling, R., Tuite, A. R., & Fisman, D. N. (2019). Effects of large-scale oceanic phenomena on non-cholera vibriosis incidence in the United States: implications for climate change. *Epidemiology & Infection*, 147. e243. <https://doi.org/10.1017/S0950268819001316>.

Maryland Sea Grant Seafood Specialist Committed to Safe Seafood. <https://www.mdsg.umd.edu/news/maryland-sea-grant-seafood-specialist-committed-safe-seafood>. Maryland Sea Grant. Date published: 18 July 2018.

Agosto 2023

New Lightning Tool Tells a Striking Story. <https://www.noaa.gov/news/new-lightning-tool-tells-striking-story>. National Oceanic and Atmospheric Administration. Date published: 03 October 2022.

Three Die in N.Y. Area From Infection Spread Through Seawater and Oysters. <https://www.nytimes.com/2023/08/16/nyregion/flesh-eating-bacteria-new-york-connecticut.html>. The New York Times. Date published: 16 August 2023.

Vibrio vulnificus & Wounds. <https://www.cdc.gov/Vibrio/wounds.html>. Centers for Disease Control and Prevention. Date published: 07 October 2019.