

PROTOCOLO DE VIGILANCIA DE YERSINIOSIS

DESCRIPCIÓN DE LA ENFERMEDAD

Introducción

Yersiniosis es la infección causada por yersinias enteropatógenas: *Y. enterocolitica* y *Y. pseudotuberculosis*. Los principales síndromes clínicos asociados a estos microorganismos son enterocolitis, adenitis mesentérica, ileítis terminal, septicemia y varias enfermedades inmunorreactivas, especialmente artritis reactiva. Dos terceras partes de los casos de enfermedad por *Y. enterocolitica* se observan en lactantes y niños, y tres cuartas partes de los casos por *Y. pseudotuberculosis* se presentan en personas de 5 a 20 años de edad. La enterocolitis es la principal manifestación clínica de las infecciones sintomáticas por *Y. enterocolitica*, se caracteriza por diarrea aguda con fiebre y dolor abdominal, y se presenta especialmente en niños de corta edad. La linfadenitis mesentérica aguda, que puede simular una apendicitis, es la manifestación más frecuente de infección por *Y. pseudotuberculosis*, y ocurre sobre todo en niños más mayores y adolescentes. Las complicaciones más comunes son el eritema nodoso, la artritis reactiva y el síndrome de Reiter. La gastroenterocolitis y la diarrea son más intensas en los niños y la artritis postinfecciosa es más grave en los adolescentes y ancianos. La artritis reactiva y el Síndrome de Reiter afectan con mayor frecuencia a las personas con el tipo genético HLA-B27 (antígeno leucocitario humano B27), que ha sido asociado con un conjunto de enfermedades autoinmunes denominadas espondiloartropatías seronegativas.

El diagnóstico se hace mediante el cultivo de heces y también puede aislarse en sangre. *Yersinia* es responsable aproximadamente del 1% de los casos agudos de gastroenteritis en Europa. En la mayoría de los pacientes con buen estado general suele producirse la curación espontánea, por el contrario, el tratamiento antibiótico debe iniciarse en todos los pacientes graves.

Agente

El género *Yersinia*, compuesto por cocobacilos Gram negativos no esporulados, pertenece a la familia Enterobacteriaceae e incluye 16 especies con 3 subespecies. De entre ellas, destacan tres especies invasivas capaces de resistir la respuesta inmune y producir patología humana: *Yersinia pestis*, *Yersinia pseudotuberculosis* y *Yersinia enterocolitica*. Únicamente las dos últimas son productoras de gastroenteritis.

Y. enterocolitica es la especie relacionada con mayor frecuencia en infecciones humanas y es la tercera causa más frecuente de gastroenteritis de origen alimentario en Europa. Hasta el momento se han descrito más de 50 serogrupos de acuerdo a la diversidad del antígeno "O" somático y seis biotipos definidos según diferentes pruebas bioquímicas (1A, 1B, 2, 3, 4 y 5). Los bioserogrupos 4/O:3, 3/O:3, 2/O:9, 2/O:5, 27 y 1B/O:8 se asocian habitualmente con infecciones en seres humanos y su distribución relativa varía de acuerdo a la región analizada. Las cepas de los serogrupos O:3 y O:8

son frecuentes en Estados Unidos, mientras que en Europa y Japón predominan los serogrupos O:3, O:9 y O:5,27.

Y. pseudotuberculosis puede dividirse en 15 serogrupos atendiendo a su antígeno somático O (I-XV) con diez subtipos (IA, IB, IC, IIA, IIB, IIC, III, IVA, IVB, VA, VB, VI, VII y VIII) y 5 antígenos flagelares H termolábiles (del “a” al “e”) siendo el 90% de las infecciones en seres humanos producidas por cepas del serogrupo OI.

Reservorio

El reservorio son los animales. El cerdo es el principal reservorio de *Y. enterocolitica* biotipo 4, siendo común en éstos el estado de portador faríngeo asintomático, especialmente en invierno. Se han aislado otros biotipos en ganado ovino, bovino y caprino. *Y. pseudotuberculosis* es una zoonosis de las aves y los mamíferos salvajes y domésticos, en particular roedores y mamíferos pequeños.

Modo de transmisión

La transmisión es fecal-oral, por el consumo de alimentos y agua contaminados o por contacto con personas o animales infectados. La mayoría de los casos de infección por *Y. enterocolitica* biotipo 4 se relacionan con la ingesta de carne de cerdo cruda o mal cocida y sus derivados. Otros alimentos que pueden causar la infección son las verduras y frutas crudas y la leche sin higienizar. *Y. enterocolitica* puede multiplicarse en refrigeración y en condiciones microaerófilas, por lo que hay mayor riesgo de infección si la carne no está curada o está insuficientemente cocinada y se almacena en bolsas de plástico. La dosis infectiva es relativamente alta.

Se han notificado casos de infección por *Y. pseudotuberculosis* relacionados con mascotas enfermas en el hogar. Los casos se producen, en su mayoría, durante la temporada fría. También se han notificado casos de transmisión nosocomial y por transfusión de sangre obtenida de donantes asintomáticos o que tenían una afección digestiva leve.

Periodo de incubación

El periodo de incubación es de 3 a 7 días, por lo común menos de 10 días.

Periodo de transmisibilidad

La transmisión secundaria parece ser rara. El agente se excreta por las heces mientras duran los síntomas, por lo general 2-3 semanas, pero en enfermos no tratados se puede excretar el microorganismo durante 2-3 meses. Se han señalado casos de portadores asintomáticos tanto en adultos como en niños.

Susceptibilidad

Los hombres adolescentes son especialmente propensos a la infección por *Y. pseudotuberculosis*, en tanto que *Y. enterocolitica* afecta por igual a ambos sexos. Se presenta septicemia más a menudo en las personas con sobrecarga de hierro, como en el caso de la hemocromatosis, o con inmunodepresión debida a una enfermedad o a medidas terapéuticas.

VIGILANCIA DE LA ENFERMEDAD

Objetivos

1. Conocer y describir el patrón de presentación de la yersiniosis en la población.
2. Detectar precozmente los casos para controlar la difusión de la enfermedad, establecer medidas de prevención y evitar brotes.

Definición de caso

Criterio clínico

Persona que presenta, al menos, una de las cinco siguientes manifestaciones:

- Fiebre.
- Diarrea.
- Vómitos.
- Dolor abdominal (pseudoapendicitis).
- Tenesmo.

Criterio de laboratorio

Aislamiento de *Yersinia enterocolitica* o *Yersinia pseudotuberculosis* patógenas para las personas en una muestra clínica

Criterio epidemiológico

Al menos una de las cuatro relaciones epidemiológicas siguientes:

- Transmisión de persona a persona: persona que ha tenido contacto con un caso confirmado por laboratorio.
- Exposición a una fuente común: persona que ha estado expuesta a la misma fuente o vehículo de infección que un caso confirmado.
- Transmisión de animal a persona: persona que ha tenido contacto con un animal infectado o colonizado confirmado por laboratorio.
- Exposición a alimentos contaminados: persona que ha consumido alimentos contaminados confirmados por laboratorio, o productos tal vez contaminados procedentes de un animal infectado o colonizado confirmado por el laboratorio.

Clasificación de los casos

Caso sospechoso: No procede.

Caso probable: No procede.

Caso confirmado: Persona que satisface los criterios clínicos y de laboratorio.

Definición de brote

Dos o más casos de yersiniosis con antecedentes de exposición a una fuente común.

MODO DE VIGILANCIA

La comunidad autónoma notificará de forma individualizada los casos confirmados de yersiniosis al CNE a través de la RENAVE y enviará la información de la encuesta epidemiológica de declaración del caso que se anexa con una periodicidad, al menos, mensual. La información del caso podrá actualizarse después de la declaración inicial y se hará una consolidación anual de la información.

En caso de brote el Servicio de Vigilancia de la comunidad autónoma enviará el informe final del brote al CNE en un periodo de tiempo no superior a tres meses después de que haya finalizado su investigación. Además, se enviarán las encuestas epidemiológicas de los casos implicados al CNE.

Si se sospecha un brote supracomunitario o cuando su magnitud o extensión requieran medidas de coordinación nacional, el Servicio de Vigilancia de la comunidad autónoma informará de forma urgente al CCAES y al CNE. El CCAES valorará junto con las CCAA afectadas las medidas a tomar y, si fuera necesario, su notificación al Sistema de Alerta y Respuesta Rápida de Unión Europea y a la OMS de acuerdo con el Reglamento Sanitario Internacional (2005).

MEDIDAS DE SALUD PÚBLICA

Medidas preventivas

- Evitar el consumo de carne de cerdo cruda o poco hecha.
- Consumir leche o productos lácteos pasteurizados.
- Lavarse las manos antes de manipular alimentos y de comer y también después de manipular carne cruda, especialmente de cerdo, y de estar en contacto con animales.
- Prevenir la contaminación cruzada en la cocina: limpiar cuidadosamente todas las superficies y utensilios con jabón y agua caliente después de preparar la carne cruda.
- Durante la matanza de los cerdos, hay que separar la cabeza y el cuello del cuerpo para que la carne no se contamine a partir de la faringe.
- Proteger los abastecimientos de agua para evitar su contaminación con heces humanas y de animales; tratar el agua de manera apropiada. *Yersinia* es sensible al cloro.
- Eliminar las heces por los métodos higiénico-sanitarios adecuados.

Medidas ante un caso y sus contactos

- Aislamiento: precauciones de tipo entérico en los pacientes hospitalizados. Las personas con diarrea deben ser excluidas de la manipulación de alimentos, atención de enfermos y cuidado de niños de corta edad hasta 48 horas después de la diarrea.
- Se recomienda buscar casos no diagnosticados y portadores entre los contactos sólo cuando se sospeche una exposición a una fuente común.

Medidas ante un brote

Se investigará la fuente común origen de la infección, prestando especial atención al consumo de cerdo crudo o poco cocinado o a la posible contaminación cruzada con él. Se investigará el antecedente de contacto con animales de compañía como perros y gatos.

BIBLIOGRAFÍA

1. Yersiniosis. *En*: Heymann DL (Editor). Control of Communicable Diseases Manual. 19 Edición. Washington: American Public Health Association, 2008, p690-693.
2. Butler T and Dennis DT. *Yersinia enterocolitica* y *Yersinia pseudotuberculosis*. *En*: Mandell, Douglas y Bennett. Enfermedades infecciosas. Principios y práctica. Elsevier, 6.ª edición. Madrid, 2006; pag. 2697-2701.
3. *Yersinia*. CDC frequently asked questions. [acceso 13 de septiembre de 2011]. Disponible en: <http://www.cdc.gov/nczved/divisions/dfbmd/diseases/yersinia/>.
4. Bucher M, Meyer CB, Grotzbach B, et al. Epidemiological data on pathogenic *Yersinia enterocolitica* in southern Germany during 2000–2006. *Foodborne Pathog Dis* 2008; 5: 273-280.
5. Percival SL et al. Microbiology of waterborne diseases. Elsevier Academic Press. 2004.
6. Washington State Department of Health. Reporting and Surveillance Guidelines. February 2008.
7. List of Prokaryotic names with Standing in Nomenclature. [acceso 26 de septiembre de 2011]. Disponible en: <http://www.bacterio.cict.fr/index.html>.
8. Don J. Brenner, Noel R. Krieg, James T. Staley. Bergey's manual of systematic bacteriology. Springer; 2005 (Volumen 2, parte B).
9. Decisión de la Comisión de 28/04/2008 que modifica la Decisión 2002/253/CE por la que se establecen las definiciones de los casos para comunicar las enfermedades transmisibles a la red comunitaria, de conformidad con la Decisión n.º 2119/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.