MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

COMUNICACION DE RIESGO

COMUNICACIÓN DE RIESGO
MONITOREO: BOTULISMO

INFORME ESPECIAL
BOTULISMO

METODOLOGÍA

- Para realizar el siguiente informe se han tomado todas las notas sobre Botulismo publicadas o emitidas a través de los canales de comunicación: prensa escrita, radio y TV.

- Para considerar una nota dentro de una determinada temática se calcula que por lo menos un 20% de la nota se encuentra bajo esa temática.

- No se consideran como notas a evaluar la lectoría de diarios que se realizan en los programas de radio, sino las notas generadas por el medio bajo la temática.

- En el caso de la televisión no se consideran todas las repeticiones que hace un mismo canal en todas las ediciones de informativos de un mismo día. En el caso de que se agreguen datos al informe o se encuentren cambios sí se toma en consideración.

- Las variables que se toman para la calificación son de dos tipos: fijas y dinámicas.

- Las variables dinámicas se pueden adaptar de acuerdo a las necesidades del cliente. Por ejemplo: agregar distintos actores, cambiar las temáticas, entre una gran cantidad de opciones.

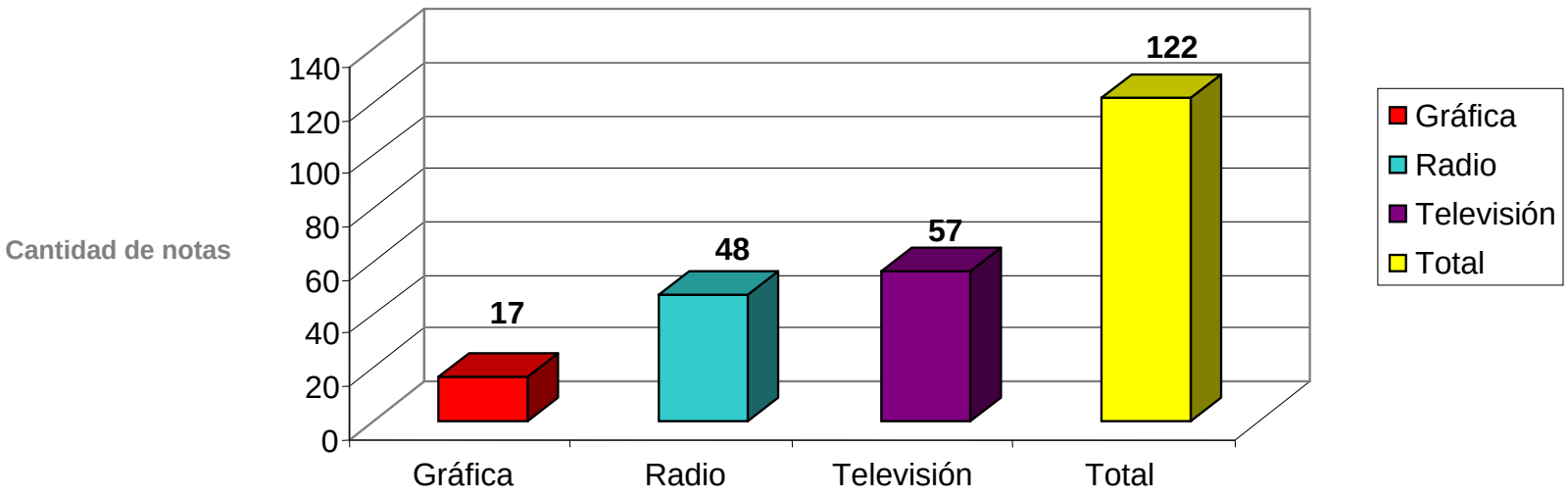
ANÁLISIS DE LA GESTIÓN DE COMUNICACIÓN

UNIVERSO

Período: 01-01-2011 hasta el 31-01-2011

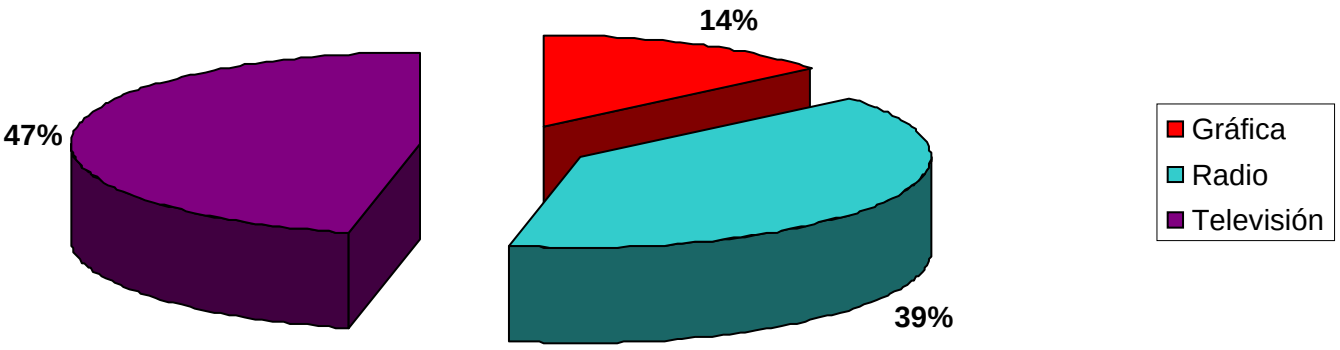
Cantidad de notas evaluadas: **122**

Notas evaluadas Botulismo (enero 2011)

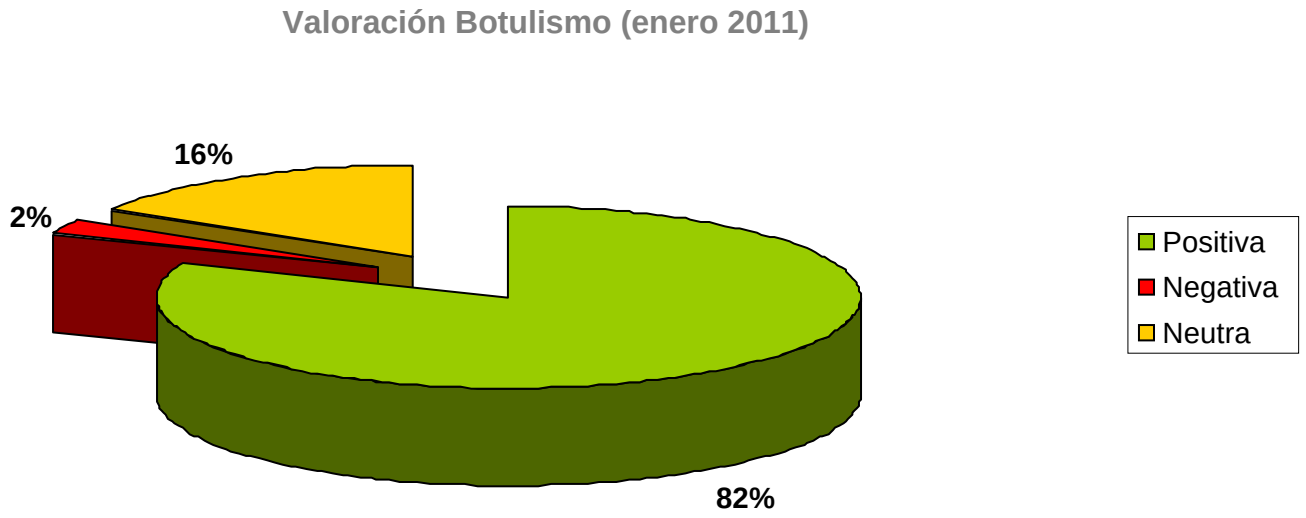


En el período evaluado se registraron un total de **122** noticias referidas a la temática **Botulismo**. La mayor comunicación corresponde a los medios televisivos (57), seguido por las emisiones radiales (48) y las notas publicadas en los medios escritos (17).

PORCENTAJE DE NOTAS EVALUADAS



VALORACIÓN TOTAL EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN



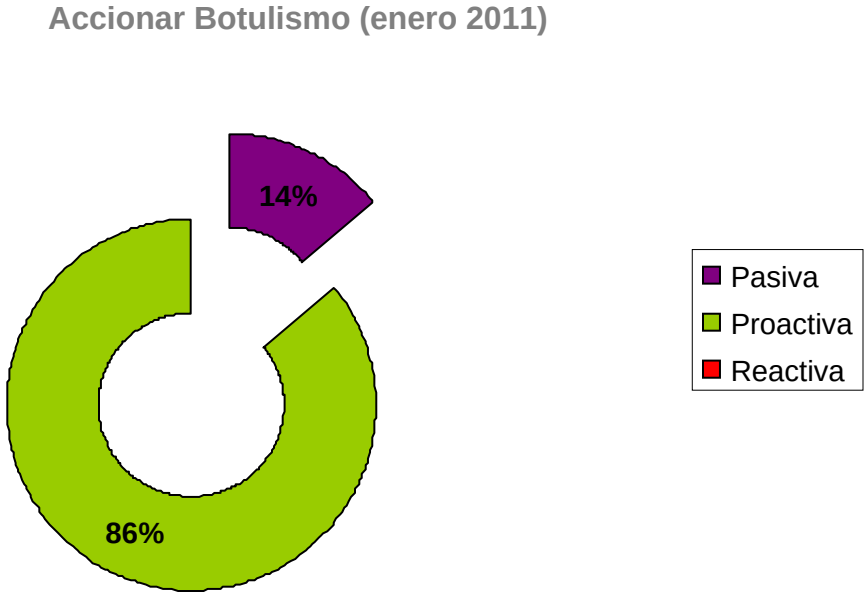
Como se observa en la gráfica, la comunicación sobre Botulismo fue ampliamente positiva, un 82% de las notas corresponden a dicha valoración. En tanto, 16% fue evaluado como neutro y el restante 2% fue negativo.

Entre **las positivas** encontramos: la continua comunicación del MSP sobre el tema, la conferencia de prensa realizada, la vigilancia activa de la enfermedad, las advertencias sanitarias de prevención, la comunicación sobre posibles síntomas y la conformación de un equipo técnico para analizar los casos detectados.

El porcentaje **negativo**, equivale a 3 noticias. Dos corresponden a críticas del padre y esposo de las afectadas, la otra a la sección infómetro de Últimas Noticias.

GRÁFICO DE ACCIONAR DE NOTAS

Cantidad de notas: **122**



El accionar de las notas referidas a Botulismo fue proactivo, con un total de 104 noticias. En segundo lugar se posicionó el accionar pasivo (17).

GRÁFICO DE RETORNO POR MEDIO DE PRENSA ESCRITA

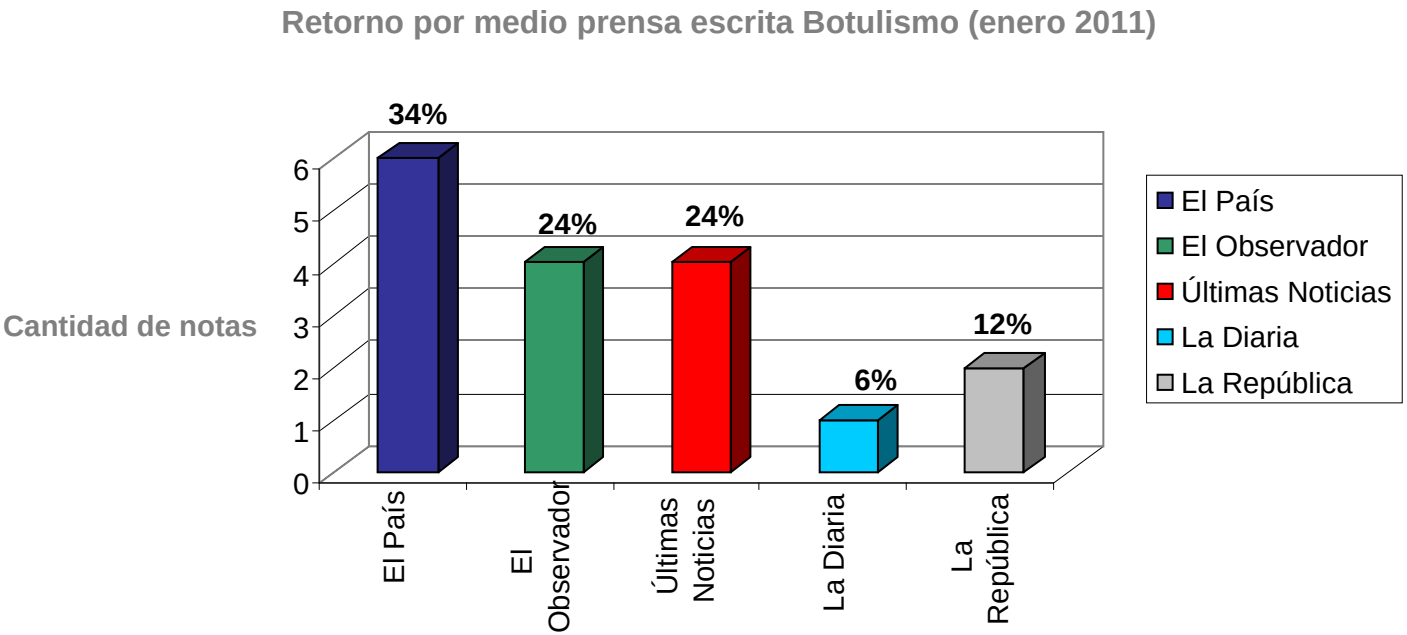
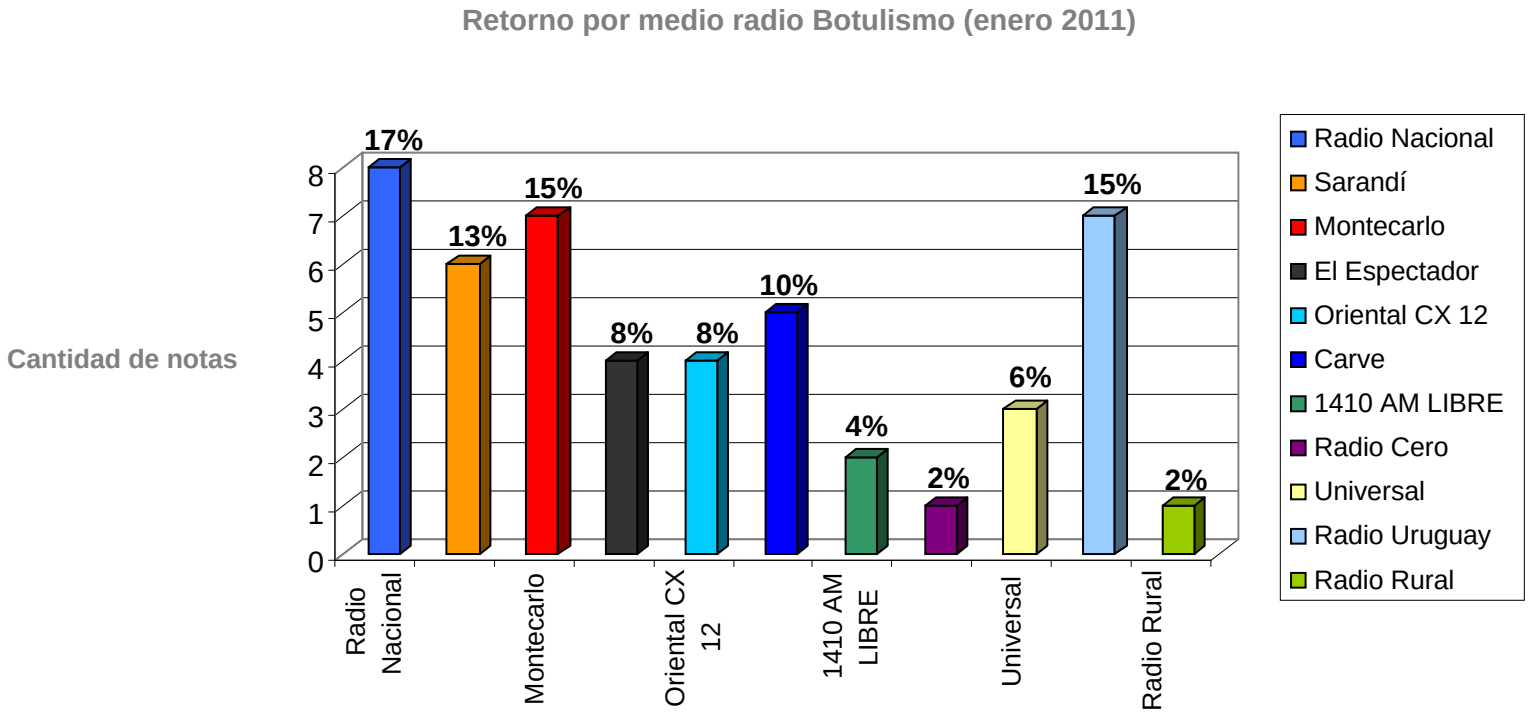
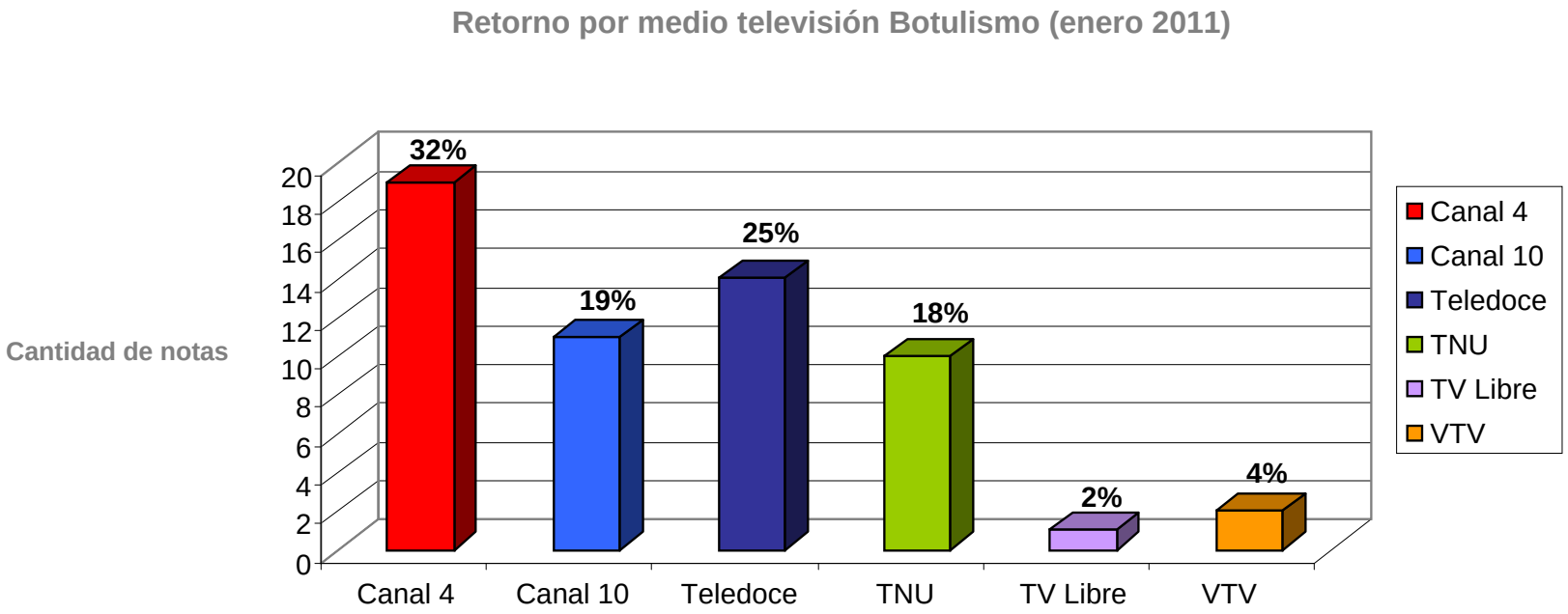


GRÁFICO DE RETORNO POR EMISORAS DE RADIO



RETORNO POR CANALES DE TELEVISIÓN



RESUMEN TEMÁTICO

Para este informe, el universo de análisis de noticias, se basó en lo relacionado a Botulismo. A continuación se realiza un resumen temático.

ANTECEDENTES

El botulismo es una intoxicación grave causada por una toxina que es producida por la bacteria *colostridium botullinum*. En nuestro país no se registraba un caso de Botulismo desde 1999. Los medios coincidieron en señalar que la enfermedad es una rareza en nuestro país, se destacó que es bueno comunicar sobre ella pero sin la necesidad de generar alarma pública ya que los casos en Uruguay se dan cada tantos años.

Según datos divulgados en El Observador, el último caso fue registrado en Colonia, donde hubo cuatro personas afectadas, siendo una la que falleció a causa de la toxina. En aquella ocasión fue por la ingesta de una conserva casera.

SÍNTOMAS

El MSP realizó una descripción de los síntomas de la enfermedad:

- Decaimiento sin fiebre y fatiga fácil.
- Pesadez en los párpados.
- Dificultad para hablar.
- Dificultad para tragar.
- Pesadez en hombros y brazos de forma simétrica.
- Afección en el diafragma y los músculos intercostales.

RESUMEN TEMÁTICO

En enero, el MSP comunicó la detección de casos de Botulismo, a partir de allí los medios incluyeron el tema en su agenda setting.

• Se realizó una conferencia de prensa donde se confirmó la existencia de Botulismo en tres aspectos:

1) Clínico

2) Epidemiológico

3) De laboratorio

• Se destacó en los medios la “vigilancia activa” del MSP en los casos detectados (3 mujeres del departamento de Paysandú). Se hizo una revisión de la historia clínica de las mismas. Se recurrió a un especialista infectólogo argentino, Jorge San Juan, para tener un mayor análisis de los casos.

• Fue designado un Equipo Técnico integrado por: la División Epidemiología del MSP, el Ministerio de Ganadería y la Intendencia de Paysandú. El mismo se trasladó al departamento para seguir de cerca el asunto. Además se realizó una videoconferencia.

• Desde la cartera se realizaron advertencias sanitarias de prevención.

• El MSP aún no pudo establecer una fuente única de la enfermedad para las tres pacientes, pero se cree que por la temporalidad en que se sucedieron hay por lo menos dos fuentes que la desataron. Sin embargo, el nexo epidemiológico es geográfico (los casos provienen de Paysandú).

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

CLIPPING

EL OBSERVADOR - 15/01/11

Identifican tres casos de botulismo y MSP recomienda medidas

El Ministerio de Salud Pública identificó tres casos sospechosos de botulismo, una enfermedad hoy "rara pero grave, causada por ingerir alimentos que contienen una toxina que generalmente es producida por alimentos enlatados. El MSP recomienda hervir la comida enlatada durante 10 minutos.

EL PAÍS - 15/01/11

El MSP alerta por casos sospechosos de botulismo

Investigan a tres pacientes; el último brote fue en 2002

El Ministerio de Salud Pública (MSP) informó ayer que se identificaron tres casos sospechosos de botulismo, una enfermedad degenerativa grave de la que no hay datos en Uruguay desde hace ocho años, cuando se registró un brote en Colonia.

Los pacientes (dos de ellos son de Paysandú) están internados en Montevideo a la espera de los resultados de los análisis clínicos que confirmarán o descartarán la enfermedad en la próxima semana. El director general de Salud, Gilberto Ríos, dijo a El País que de todas formas se tiene la "casi certeza" de que se trata de casos de botulismo y por eso se resolvió alertar al cuerpo médico nacional y a la población para que tomen precauciones.

El botulismo es una intoxicación grave causada por una toxina que es producida por la bacteria clostridium botullinum. La enfermedad puede surgir al ingerir alimentos que contienen esta toxina que, por lo general, se encuentra en la comida enlatada o en los alimentos caseros en conserva.

Entre las medidas de prevención, el MSP aconseja el correcto lavado de manos, recipientes y alimentos; evitar dar miel a los lactantes (menores de un año) ya que esta sustancia es una fuente posible de exposición a la toxina botulínica en este grupo etario; desechar los envases de un alimento enlatado o en conserva que se encuentren deformados (en particular hinchados); y hervir durante 10 minutos de los alimentos enlatados antes de ingerirlos.

Las recomendaciones de las autoridades sanitarias también agregan que la preparación casera de alimentos en conserva debe cumplir criterios de tiempo, presión y temperatura apropiados para la destrucción de la toxina (la ebullición de los alimentos durante 10 minutos la destruye).

LA ENFERMEDAD. Ríos destacó que se comunicó al cuerpo médico que estén atentos e incluyan dentro de las hipótesis diagnósticas a esta enfermedad. Los síntomas generales primarios son decaimiento, sin fiebre, y fatiga fácil.

"Después se va incorporando alguna dificultad para articular palabras, debilidad de los músculos de la cara, caída de párpados. Si la enfermedad sigue progresando va afectando más músculos, se genera una parálisis flácida", explicó el jerarca del Ministerio de Salud.

Gilberto Ríos.

Añadió que el "punto grave" de la enfermedad se produce cuando se afecta a los músculos vinculados al sistema respiratorio, lo que deriva en que el paciente tenga que ser sometido a ventilación asistida. La enfermedad puede ser fatal, advirtió Ríos.

Mientras se espera por la confirmación de los tres casos sospechosos, el sistema de vigilancia epidemiológica busca establecer las causas y el origen. El foco podría estar en Paysandú, ya que dos de los pacientes son de ese departamento.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

LA REPÚBLICA - 15/01/11

Alerta ante posibles casos de botulismo

El Ministerio de Salud Pública (MSP) informó ayer que se han detectado en el país tres casos sospechosos de botulismo, que a la fecha se hallan en investigación por parte del equipo técnico de la División Epidemiología. El botulismo es una intoxicación rara pero grave causada por una toxina producida por la bacteria Clostridium botullinum. La enfermedad puede surgir al ingerir alimentos, principalmente enlatados, que contienen la toxina.

Para prevenir la patología el MSP recomienda: realizar un correcto lavado de manos, recipientes y alimentos previo al inicio de las preparaciones, poner las conservas en ebullición durante 10 minutos, evitar dar miel a los lactantes (menores de 12 meses) y estar atento a deformaciones en el envase de un alimento enlatado o en conserva porque puede sugerir la presencia de gas producido por la bacteria (de ser así lo mejor es desecharlo).

ÚLTIMAS NOTICIAS - 17/01/11

LAS TRES PACIENTES AFECTADAS PERMANECEN GRAVES PERO ESTABLES Y EL GOBIERNO INVESTIGA

Botulismo: técnicos descartan causas no alimentarias

→ **EL EQUIPO** técnico integrado por la División Epidemiología del Ministerio de Salud Pública (MSP), el Ministerio de Ganadería y la Intendencia de Paysandú para investigar el brote de botulismo en dicho departamento descartaron que las tres pacientes afectadas hayan adquirido la enfermedad por vía no alimentaria. Si bien todavía se está en la etapa de investigación, la directora departamental de Salud Pública, Magdalena Espillar, dijo a **Ultimas Noticias** que "todo apunta a una ingesta de alimentos que no estaban en el estado adecuado".

La jerarca manifestó que existen "nuevas líneas de investigación" y que hay confianza en el equipo respecto a la posibilidad de llegar a la causa que llevó a una mujer a enfermar en noviembre, a otra el 31 de diciembre y a una tercera el 8 de enero.

"Estamos en la etapa de análisis sobre el estado en que llegan los alimentos a la población. Tenemos que actuar con responsabilidad y es importante que la gente tome conciencia sobre la importancia de higienizar al máximo lo que consume y hervir los enlatados", afirmó.

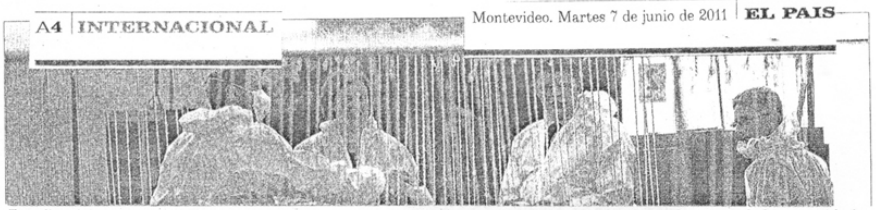
Las tres mujeres afectadas, quienes permanecen internadas e intubadas para ayudarlas a respirar, provienen del mismo departamento. Dos de ellas son madre e hija, pero la tercera no tiene ningún parentesco. Una permanece en el CTI de Paysandú y las otras fueron trasladadas a los hospitales Español y Maciel en forma respectiva. Esta última es quien tiene mayor compromiso, dado que estuvo más de veinte días con una parálisis fláccida.

El director de Salud del MSP, Gilberto Ríos, dijo ayer a varios medios que en ese caso el diagnóstico fue tardío porque "es muy difícil hacer la reconstrucción y rastrear la causa de la enfermedad". En los demás casos, los médicos actuaron con mayor celeridad ante los síntomas, dado que había antecedentes de botulismo y pudieron controlar la enfermedad de inmediato.

Espillar dijo a **Ultimas Noticias** que pese a contar con más de un caso en la misma localidad, la población "no debe alarmarse" aunque sí cumplir con las recomendaciones realizadas por el MSP. Las autoridades de la cartera pidieron a la población que se lave las manos antes de preparar o ingerir alimentos, evite dar miel a los lactantes y hierva las preparaciones para conservas y los enlatados durante diez minutos para garantizar la destrucción de la bacteria Clostridium botullinum, responsable del botulismo. III

COLOMBIA
ECUADOR
PERU
BRASIL
BOLIVIA
PARAGUAY
CHILE
ARGENTINA
URUGUAY
PAYSANDU

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY



Estudio. *Expertos estudian brotes de soja en Baja Sajonia; 23 de 40 muestras no confirmaron la hipótesis de las autoridades.*

Alemania cree que la bacteria está en la soja

Fracaso. Las pruebas no lo demuestran; clausuran empresa

BERLÍN ■ EL PAÍS DE MADRID Y AFP

Es la primera pista concreta desde la infundada acusación a los pepinos: una plantación de brotes vegetales en los alrededores de Uelzen, en el Norte, a unos 90 kilómetros de Hamburgo, la ciudad más afectada.

Las autoridades localizan allí el "probable" origen de la ola infecciosa que ha matado ya a 23 personas —la última ayer—, 22 de ellas en Alemania. El ministro regional de Agricultura, Gert Lindemann, señaló que cuentan con indicios "bastante claros". Se basan en los registros comerciales de los cargamentos salidos de la explotación los últimos meses.

Pero lo cierto es que las pruebas aún no le dan la razón a las sospechas: "Por el momento, la fuente no pudo ser determinada. De las 40 muestras, 23 análisis dieron resultados negativos", anunció ayer el Ministerio de Agricultura.

Los resultados de las otras 17 muestras tomadas de las mercaderías pero también del agua, el sistema de ventilación o las tablas de esta explotación biológica de Bienenbüttel, un pequeño pueblo a 80 kilómetros al Sur de Hamburgo, se esperan que estén listas para hoy.

La empresa en cuestión produce una variedad de semillas germinadas (brócoli, rábano, etc.) y de brotes de porotos y frijoles diversos esencialmente para ensaladas. Trabaja con semillas de origen alemán pero también de otros países europeos y de Extremo Oriente.

La cifra

2.500

Es el número de personas afectadas en Alemania. De estas: 627 padecen el peligroso síndrome urémico hemolítico; 23 murieron.

Directamente o a través de intermediaros, la empresa vendió su mercancía —un cóctel de brotes para condimentar ensaladas— a restaurantes de Hamburgo, Schleswig-Holstein, Mecklemburgo-Pomerania Anterior, Hesse y Baja Sajonia. Son los principales focos del brote de bacterias E. coli enterohemorrágicas (EHEC) que mantiene en jaque a Alemania.

La plantación ha sido clausurada. Lindemann aseguró que se "incautaron de toda la producción". También han retirado de la circulación toda la mercancía vendida.

El ministro recomendó a todos los consumidores del Norte de Alemania que "eviten este tipo de brotes" en sus dietas. Aún no se sabe si se acabaron ya todas las partidas de alimento presuntamente contaminadas. Cabe la posibilidad de que un resultado negativo de los análisis obligue a esperar unas semanas antes de poder estar seguros de si la plantación es la causante del brote.

Además de la cadena de ventas, otro indicio que apunta a la plantación es la forma en la que se cultivan este tipo de brotes. Según explicó el ministro, crecen en "tambores" irrigados mediante nebulizadores de agua a 38° de temperatura. Condiciones ideales para que se reproduzca la bacteria. Otra pista es un restaurante de Lübeck —a 70 kilómetros al noreste de Hamburgo— donde comieron 17 personas que han caído enfermas.

También hay antecedentes: en 1997, un brote de bacterias EHEC causó alarma en EE.UU. Las encuestas entre los afectados permitieron centrar las sospechas en brotes vegetales consumidos crudos. En tanto, España continuó ayer reclamando un resarcimiento por el bloqueo a las exportaciones de pepinos la semana pasada; la bacteria no provenía de allí.

Autoridades alemanas bajo presión por *E.coli*

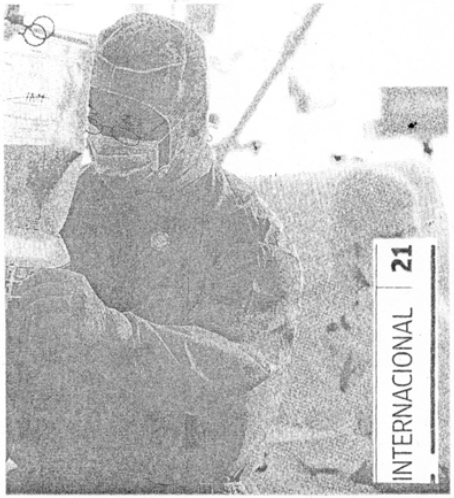
EN CERO. Aún no logran ubicar el foco del brote

Mientras continúan las investigaciones para determinar el foco del brote de *E. coli* que se ha cobrado ya 21 vidas en Alemania y una en Suecia, aumentan las críticas contra las autoridades germanas por su gestión de la crisis sanitaria.

El Ministerio de Defensa del Consumidor de Baja Sajonia, que apuntó el domingo a semillas germinadas de una granja de ese estado como foco de infección, anunció ayer en un comunicado que las primeras 23 muestras analizadas dieron negativo. Anteriormente se había señalado como origen de la bacteria los pepinos importados de España, hipótesis que luego quedó descartada y que generó gran tensión diplomática con el gobierno de Madrid.

La ministra federal de Agricultura y Defensa del Consumidor, Ilse Aigner, calificó de correcta la recomendación de las autoridades de Baja Sajonia de no consumir brotes vegetales "mientras la sospecha no quede totalmente descartada". Subrayó que no está probado que la empresa señalada y las semillas germinadas sean "la única fuente" de infección, por lo que la alerta contra el consumo de tomates, pepinos y lechugas en estado crudo continúa vigente, sobre todo en el norte del país.

No obstante, y pese a los esfuerzos, a las autoridades germanas les siguen lloviendo las críticas, tanto internas como desde el exterior, por su gestión de la crisis sanitaria.



Carrera contra reloj para determinar el origen de la crisis. AP

La copresidenta de Los Verdes alemanes, Claudia Roth, denunció que el gobierno federal ha ignorado durante demasiado tiempo la dimensión del problema y opinó que "se está dejando en la estacada a los consumidores". Dijo que echa en falta un centro de crisis unificado y criticó la ausencia de un número de teléfono de atención al ciudadano.

Por su parte, Aigner calificó las críticas que apuntan a "un conflicto de competencias" de "excusa de la oposición". "El Estado federal y los 'länder' trabajan codo con codo y las 24 horas del día para detectar el foco y frenar la propagación" del brote infeccioso, declaró la ministra, quien añadió que "la lucha contra la *E.coli* es la máxima prioridad" de las autoridades.

Sin embargo, las críticas también han llegado desde otros países de la Unión Europea, como es el caso e España, país que estima en 200 millones de euros las pérdidas ocasionadas por la falsa acusación alemana. En una reunión de los ministros de Salud de la UE, la representante española Leire Pajín afirmó que en su país hay "profundo malestar" por la gestión de la crisis y deslizó que "naturalmente" España pedirá compensaciones para los productores del país que se vieron afectados por la llamada crisis del pepino.

LO DIJO

"Me pregunto qué están haciendo en realidad el ministro de Salud y la ministra de Agricultura"

Renate Künast
DEL PARTIDO VERDE DE ALEMANIA

Por su parte, el Consejo de Sanidad de la UE propuso reformar el sistema de alerta rápida para alimentos peligrosos a fin de evitar nuevas alarmas prematuras y sin suficiente base científica.

El Instituto virológico Robert Koch de Berlín cifró el número de casos confirmados de contagio en 1.526, de los cuales 627 padecen el peligroso síndrome urémico hemolítico (SUH) que provoca el germen patógeno. En toda el país ya son unas 2.500 las personas infectadas o bajo sospecha. (*EFE*) ●

www.facebook.com/comunicacionderiesgo

www.twitter.com/comderiesgo

comunicacionderiesgo@msp.gub.uy