

CIRCULAR No. TLGG-015-2022

A: Directores de Áreas de Salud y Hospitales
Epidemiólogos de Áreas de Salud y Hospitales

De: Dra. Thelma Lorena Gobern García
Jefa Departamento de Epidemiología

Vo.Bo. Dr. Francisco José Coma Martín
Ministro de Salud Pública y Asistencia Social

c.c. Dr. Edwin Eduardo Montufar Velarde
Viceministro de Salud Pública y Asistencia Social

Dr. Gerardo David Hernández García
Viceministro de Salud Pública y Asistencia Social

Dr. Bernardo Eliú Mazariegos Salazar
Director General del Sistema Integral de Atención en Salud

Asunto: Alerta epidemiológica por mantequilla de maní contaminada, relacionada con brotes de *Salmonella* en los Estados Unidos

Fecha: Guatemala, 26 de mayo de 2022

A través de la Plataforma de la Secretaría de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), El Programa de Regulación y Control de Alimentos (punto de Contacto para Emergencias INFOSAN) informa al Departamento de Epidemiología sobre la alerta emitida por la FDA por la investigación de brotes de *Salmonella* relacionados al consumo de mantequilla de maní "Jif" producidos en las instalaciones de JM Smucker Company en Lexington, Kentucky.

La *salmonela* es un grupo de bacterias que pueden causar enfermedades gastrointestinales y fiebre llamadas salmonelosis, puede ser transmitida por manipuladores de alimentos que no se lavan las manos, superficies y utensilios de cocina contaminados o por consumir alimentos crudos o poco cocidos. Los síntomas son: diarrea, fiebre, calambres abdominales y en los casos graves puede incluir fiebre alta, dolores de cabeza, letargo, sarpullido, sangre en la orina o en heces y algunos casos, pueden llegar a ser fatal.¹

¹<https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/salmonella-salmonellosis>

En la revisión de la información epidemiológica de los CDC indica que cinco de cada cinco personas informaron haber consumido mantequilla de maní y cuatro de las cinco personas informaron

específicamente haber consumido diferentes variedades de mantequilla de maní de la marca Jif antes de enfermarse. A la fecha se han reportado un total de 14 casos y dos hospitalizaciones en 12 estados de EE.UU.

El productor JM Smucker Company retiró voluntariamente ciertos productos de mantequilla de maní de la marca Jif con las siguientes especificaciones:

- tienen números de código de lote entre 1274425 y 2140425
- solo si los primeros siete dígitos terminan en 425 (fabricados en Lexington, KY).²

La investigación de la FDA está en curso y proporcionará más información a medida que esté disponible.

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social por medio del Departamento Regulación y Control de Alimentos, inicio la investigación y el mismo si ingresó al país, sin embargo, los lotes involucrados no se han encontrado en puntos de venta, solamente en bodegas de distribución.

Los distribuidores del producto en Guatemala iniciarán el retiro voluntario en bodegas de distribución y si fuera encontrado en algún punto de venta.

Ante la situación y por la posible presencia de casos de Salmonelosis relacionados con el consumo del producto involucrado, el Departamento de Epidemiología emite las siguientes recomendaciones:

1. Analizar la situación actual epidemiológica de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos .
2. Identificar oportunamente los de casos de enfermedad gastrointestinal (diarreas) en las comunidades y servicios de salud que puedan estar relacionados al consumo de mantequilla de maní de la marca "Jif" indicada, realizando adecuado interrogatorio.
3. Registro de casos en formularios SIGSA
4. Notificación inmediata de casos detectados a través de sistema de Epidemiario
5. Continuar con las actividades de vigilancia epidemiológica en coordinación con Laboratorio Local y de ser necesario con Laboratorio Nacional en Salud para confirmación de casos sospechosos tomando en cuenta las siguientes consideraciones en caso de brotes:
 - Toma de muestra dentro de los diez primeros días al inicio de síntomas

²<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-peanut-butter-may-2022>

- Envió de muestras con las siguientes características:

Tipo de Muestra	Métodos	Recipiente para envío de Muestras
Heces Frescas Hisopado Rectal Hisopado de Heces Cepa sospechosa	Aislamiento e Identificación Serotipificación Susceptibilidad antimicrobiana	Heces frescas: Recipiente plástico transparente, estéril de boca ancha con tapa hermética. Hisopados (rectal / de heces) y cepa: en medio de transporte Cary Blair
Volumen necesario	Conservación	Tiempo de Transporte
Heces líquidas: 5 a 10 ml. Hisopados y cepas: No aplica	Heces frescas: en refrigeración (2 a 8°C) Hisopados y cepas: en medio de transporte Cary Blair a temperatura ambiente.	Heces frescas: Antes de 2 o 3 horas de haber recolectado la muestra. Hisopados y cepas: en medio de transporte Cary Blair pueden ser estables de 3 a 4 días.

Fuente: Manual de Normas y Procedimientos para Toma de Muestras y su envío al Laboratorio Nacional de Salud

6. Coordinar con el departamento de Regulación y Control de alimentos de la Dirección de Regulación Control y Vigilancia de la Salud, para análisis y envío de muestra del producto implicado al Laboratorio Nacional de Salud.
7. Envió de alerta de brote a este departamento en caso de detecten uno o más casos sospechosos con posible antecedente de ingesta del producto.
8. Incrementar las acciones de información, educación y comunicación, enfocadas, en la prevención de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos enfatizando los siguientes mensajes:
 - Evitar el consumo de mantequilla de maní de la marca “Jif” de los lotes identificados.
 - Asistir al servicio de salud más cercano si ha consumido mantequilla de maní de la marca “Jif” y presenta síntomas gastrointestinales.
 - Recomendar a la población que antes de consumir mantequilla de maní de la marca Jif revise los números de lote y descartar el producto, si coincide con los mismos identificados en los brotes reportados en EE.UU.
 - Lavar y desinfectar las superficies utilizadas para la preparación, manipulación y conservación, si ha estado en contacto con el producto implicado
 - Lavado frecuente de manos especialmente en: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunosuprimidas

Ante cualquier duda o comentario comunicarse a los teléfonos; 24454040, 24710338 ext 122, correo electrónico: kaldana@mspas.gob.gt