

## ABROCHO DE HEPATITE A: SITUACIÓN EN GALICIA (AGOSTO DE 2018)

O abrocho de hepatite A, que comezou no verán do 2016 e se estendeu por toda Europa [[ligazón](#)], parece estar xa controlado en Galicia [Apéndice], despois de que o número de casos declarados no 2017 fose tres veces maior que no ano 2016 e ata catro veces maior que a suma dos valores máximos declarados nos anos comprendidos entre 2011-2015 (antes do abrocho).

Aínda que, a respecto do mesmo período para os anos 2011-2015, o número de casos declarados por cuatrisesmana no ano 2018 segue a ser algo maior, a tendencia amosada é claramente descendente [Apéndice].

Este abrocho, de grande magnitude, que comezou a desenvolverse entre homes que teñen sexo con homes (HSH) estendeuse máis alá deste colectivo [[ligazón](#)], aínda que en Galicia, o feito de que o 85% dos casos fosen homes e o 80% con idades comprendidas entre 25-44 anos, parece indicar

que o abrocho estaba centrado fundamentalmente en HSH e, por iso, as actuacións de control dirixíronse a eles [[ligazón](#)].

Agora, segundo os datos comparativos facilitados polo Centro Nacional de Epidemioloxía, ata a semana 32/2018 (do 6 ao 12 de agosto), a incidencia acumulada en Galicia para o ano 2018 é a máis baixa de todo o Estado Español, cun valor de 0'74 casos por 100.000 habitantes.

Por outra banda, os dous últimos abrochos de Europa débense a unha cepa do virus da hepatite A (VHA) que habitualmente circula en Marrocos, e sen relación coa cepa asociada ao abrocho 2016-2018 [[ligazón](#)]. Os últimos tres casos de Galicia corresponden a dúas irmáns que adquiriron a infección nunha visita familiar a Marrocos, e a unha curmán, coa que conviven, que se contaxiou delas en Galicia. Polo de agora non se sabe se a cepa de VHA é a mesma que a dos abrochos europeos.

## ANISAKIS: NOVAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN NO FOGAR

As larvas do parasito *Anisakis* sp. pódense atopar nas vísceras de peixes, cefalópodos e, en menor medida, nos crustáceos. A infestación humana acontece tras a ingestión de larvas viables, de consumir estes produtos crús ou pouco cociñados, sen conxelación previa. As larvas ingeridas poden producir unha infestación aguda (anisakiose) e, tamén, reaccións alérxicas, en ocasións graves [[Venres](#)].

A conxelación industrial dos produtos da pesca permite acadar, en moi pouco tempo e no centro da peza, a temperatura precisa para inactivar as larvas, e mantela logo durante o tempo que esixe a regulamentación (-20°C polo menos 24h ou -35°C polo menos 15h).

Como a incidencia da anisakiose semella en aumento, entre outras razóns por unha maior infestación do peixe e os novos hábitos gastronómicos de consumo de peixe cru, ou preparacións que non inactivan o parasito, a Axencia Española de Consumo, Seguridade Alimentaria e Nutrición (AECOSAN), ven de cambiar as recomendacións para a súa prevención no fogar [[ligazón](#)], en concreto no que se refire ao tempo de conxelación dos produtos da pesca frescos e tipo de conxelador onde se pode facer, cando se fan preparacións culinarias que non inactivan as larvas (ex. bocartes en

vinagre, ceviche, escabeches sen fritura previa, peixe á grella pouco feito, sushi,...).

A conxelación no fogar **só se debe realizar en conxeladores de tres ou, preferiblemente, catro estrelas, xa que estes poden acadar os -20°C**. Os conxeladores de menos estrelas non acadan esta temperatura, polo que non son aptos para o procedemento de inactivación das larvas. **O tempo de conxelación que se recomenda agora na conxelación no domicilio é de 5 días**, xa que para acadar os -20°C no centro da peza tárdase máis tempo que na conxelación industrial, feito que levou a aumentar os días, xa que se observou que con menos tempo podían permanecer algunhas larvas viables.

As preparacións tradicionais dos produtos da pesca frescos (cocción, fritura...) inactivan o parasito, xa que permiten acadar os 60°C de temperatura en toda a peza durante, polo menos, un minuto, polo que non se precisa a súa conxelación previa. Isto mesmo pasa coa salga-secado tradicional, como a do bacallau ou *mojama*, mais non así nos peixes lixeiramente salgados (mesmo certas formas actuais de salga de bacallau).

Para máis información consultar na [AECOSAN](#).

## NOVO ABROCHO DE ÉBOLA NA REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DO CONGO (II)

O abrocho de ébola declarado na República Democrática do Congo (RDD), na provincia de Kivu do Norte (KN), continua activo. O número de casos notificados ata o 5 de setembro, é de 129 (31 probables e 98 confirmados). O número de falecidos é de 89 (letalidade do 69'0%).

A maioría dos casos pertencen á zona sanitaria de Mabalako en KN (21 probables e 69 confirmados), que tamén ten afectadas outras 4 zonas sanitarias, Beni, Butembo, Oicha e

Musienene, ademais dunha zona sanitaria da provincia de Ituri (Mandima). Continúa a vacinación en anel nas zonas afectadas. Ata esta data vacináronse 5.773 persoas en Mabalako, Beni, Mandima, Oicha y Kinsasha.

**Avaliación do risco:** O risco de que apareza un caso en España segue a considerarse extremadamente baixo.

De cambiar o risco de expansión, comunicárase en *Venres*.

## ABROCHO DE HEPATITE A: SITUACIÓN EN GALICIA (AGOSTO DE 2018)

No gráfico, que amosa o número de casos de hepatite A notificados en Galicia, por xénero e cuatrisesmanas, dende xaneiro de 2007 a agosto de 2018, pódese observar que durante este período aconteceron dous abrochos, un centrado en 2009 e o outro en 2017, que afectaron maioritariamente a homes, especialmente aos HSH. Un informe sobre o primeiro abrocho pódese consultar no Boletín Epidemiolóxico de Galicia na seguinte [ligazón](#).

