

La vibriosis es una enfermedad causada por la infección con bacterias del género *Vibrio*, más comúnmente *Vibrio parahaemolyticus* o *Vibrio vulnificus*. Las bacterias del género *Vibrio* causan diarrea, infecciones en la piel e infecciones en la sangre.

¿Qué son las infecciones de las especies de *Vibrio* (no cólera)?

Las infecciones de las especies de *Vibrio* (no cólera) son causadas por bacterias del género *Vibrio* que no causan cólera pero que pertenecen a la misma familia que aquellas que sí lo causan. Las bacterias que causan cólera sólo incluyen a *V. cholerae* O1 y *V. cholerae* O139.

¿Qué es la vibriosis?

La vibriosis es una infección que varía en gravedad y se caracteriza por producir diarrea, vómitos, septicemia primaria (enfermedad asociada con la presencia de bacterias en el torrente sanguíneo) o infecciones de heridas.

¿Dónde hay especies de *Vibrio* (no cólera)?

Las bacterias del género *Vibrio* (no cólera) viven en agua salada y comúnmente se encuentran en ambientes marinos y estuarios. Estas bacterias frecuentemente están asociadas con el consumo de ostras y otros moluscos durante los meses más cálidos, así como con el agua recreacional.

¿Quiénes se infectan con las especies de *Vibrio* (no cólera)?

Las personas que tienen deficiencias inmunitarias, especialmente aquellas con enfermedad hepática crónica, tienen el riesgo de contraer infecciones con especies de *Vibrio* (no cólera) cuando comen pescado y mariscos crudos, particularmente ostras. Dado que las especies de *Vibrio* (no cólera) se encuentran naturalmente en aguas marinas cálidas, las personas que tienen heridas abiertas se pueden exponer a estas bacterias por contacto directo con el agua de mar.

¿Cuáles son los síntomas de la vibriosis?

En las personas sanas, la ingestión de especies de *Vibrio* (no cólera) puede causar vómitos, diarrea y dolor abdominal. En las personas con deficiencias inmunitarias, particularmente aquellas con enfermedad hepática crónica, estas bacterias pueden infectar el torrente sanguíneo y causar una enfermedad grave y potencialmente mortal.

Las especies de *Vibrio* (no cólera) también pueden causar una infección en la piel cuando se exponen heridas abiertas a agua de mar cálida. Estas infecciones también pueden ocurrir en heridas expuestas a aguas salobres o al líquido que chorrea de los moluscos y el pescado crudo, y pueden producir ruptura y ulceración de la piel.

¿Cómo se transmiten las especies de *Vibrio* (no cólera)?

Las especies de *Vibrio* (no cólera) pueden enfermar a las personas que comen pescado o mariscos contaminados o a aquellas que tienen una herida abierta que es expuesta al agua de mar. No hay ninguna evidencia de transmisión de estas cepas de persona a persona.

¿Qué tan rápido aparecen los síntomas?

Los síntomas generalmente aparecen en las 24 horas después de ingerir comida contaminada o 12 a 72 horas después de la exposición a agua de mar contaminada.

¿Cuál es el tratamiento para la vibriosis?

Dada la rápida deshidratación que puede resultar de la diarrea intensa, es crítico el reemplazo de líquidos por vía oral o intravenosa. Los pacientes que tienen diarrea deben beber abundante cantidad de líquido para reemplazar el líquido perdido. La mayoría de los pacientes que tienen diarrea no requieren ningún tratamiento adicional y los antibióticos no han demostrado acortar la duración de la enfermedad. En las enfermedades graves (por ejemplo infección del torrente sanguíneo o heridas) se indican antibióticos.

¿Cómo se puede prevenir la vibriosis?

Estas son algunas sugerencias para prevenir las infecciones con especies de *Vibrio* (no cólera), particularmente entre los pacientes con deficiencias inmunitarias, incluidos aquellos con enfermedad hepática subyacente:

- No coma ostras crudas u otros moluscos crudos.
- Cocine los moluscos (ostras, almejas, mejillones) completamente:
- Para los moluscos en su valva, a) cocínelos hasta que las valvas se abran y continúe hirviéndolos durante 5 minutos más, o b) cocínelos al vapor hasta que se abran las valvas y luego continúe cocinándolos durante 9 minutos más. No coma los moluscos que no se abran durante la cocción.
- Hierva las ostras una vez abiertas durante por lo menos 3 minutos o fríalas en aceite a 375 °F durante por lo menos 10 minutos.
- Evite la contaminación cruzada del pescado y los mariscos cocidos y otros alimentos con pescado y mariscos crudos y con los jugos del pescado y los mariscos crudos.
- Coma los moluscos pronto después de cocinarlos y refrigere lo que quede.
- Evite exponer heridas abiertas o piel cortada a agua salada o salobre cálida y al líquido que chorrea de los moluscos y el pescado crudo.
- Use ropa protectora (por ejemplo guantes) cuando manipule moluscos crudos.