

## INICIO DA TEMPADA DE CARRACHAS EN GALICIA: A APLICACIÓN GARRAPATA ALERT

Co inicio da primavera comeza tamén en Galicia a tempada de maior actividade das carrachas, vectores de crecente interese en saúde pública pola súa capacidade para transmitir diversas enfermidades infecciosas. No noso medio, as patoloxías máis frecuentemente asociadas á súa picadura son a enfermidade de Lyme e a febre exantemática mediterránea (febre botonosa) [[Venres](#)].

A actividade destes artrópodos coincide cunha maior presenza da poboación en contornas naturais e actividades laborais no medio rural ou forestal, polo que cómpre recordar as [recomendacións xerais](#), así como lembrar os circuitos de vixilancia e actuación na Atención Primaria.

Neste sentido é recomendable insistir en medidas como o uso de roupa que cubra brazos e pernas, así como a utilización de [repelentes autorizados](#) sobre a pel exposta e a roupa. Do mesmo xeito, recoméndase revisar a pel tras a exposición, prestando especial atención en: axilas, orellas, embigo, detrás dos xeonllos, coiro cabeludo, ínguas e cintura, co obxectivo de detectar e retirar de forma precoz posibles carrachas adheridas. Máis información neste [tríptico](#).

Ante a consulta por unha picadura, recoméndase a [retirada](#) da carracha, empregando pinzas finas e evitando a compresión do corpo do parasito, co obxectivo de minimizar o risco de transmisión de patóxenos. Posteriormente, e sempre que sexa posible, [o exemplar pode remitirse](#) para a súa identificación a través da [Rede Galega de Vixilancia de Vectores](#) (REGAVIVEC) para ser analizado na Facultade de Veterinaria da USC.

Como novidade nesta tempada, está dispoñible a aplicación [Garrapata Alert](#), unha iniciativa de ciencia cidadá promovida polo Ministerio de Sanidade, orientada a mellorar o coñecemento sobre as especies de carrachas presentes e as enfermidades que poden transmitir. Mediante o envío de fotografías, a ferramenta permite a caracterización preliminar das especies detectadas no noso medio e contribúe á avaliación do risco de circulación de patóxenos.

Para os profesionais sanitarios, esta aplicación ofrece unha vía complementaria de apoio, xa que posibilita o envío de imaxes das carrachas retiradas aos pacientes e a recepción dunha identificación preliminar do vector, especialmente nos casos nos que non sexa posible a remisión física da mostra.

## ENFERMIDADES DE ORIXE ALIMENTARIA: UN RISCO PREVENIBLE NO DÍA A DÍA

As [enfermidades de orixe alimentaria \(EOA\)](#) constitúen un importante problema de saúde pública debido principalmente á súa capacidade para producir abrochos tras a inxesta de alimentos ou auga contaminados por axentes biolóxicos (bacterias, virus ou parasitos), toxinas naturais ou substancias químicas (histamina, biotoxinas). A súa prevención durante todo o ano baséase na vixilancia continua da [seguridade alimentaria](#) e da auga de consumo mediante inspeccións, mostraxes e auditorías por parte da [inspección de saúde pública](#).

Estes episodios cobran ademais especial relevancia cando se asocian ao consumo de alimentos ou produtos con distribución comercial, dado que pode requirir a aplicación de medidas de control de grande impacto -como a inmovilización de produtos ou a imposición de sancións- e xerar unha importante alarma social, como foi o caso da [recente alerta por contaminación de leite de fórmula infantil pola toxina do \*Bacillus cereus\*](#).

En Galicia, como noutros territorios, os abrochos de EOA presentan unha marcada estacionalidade, cun aumento notable nos meses de verán, como pode apreciarse na evolución dos declarados na última década (apéndice). [As temperaturas elevadas favorecen a multiplicación](#) dos microorganismos, contribuíndo á contaminación dos alimentos a falta de hixiene dos manipuladores e a contaminación cruzada. Ademais, un tempo ou temperatura de cociñado

insuficiente favorecen a supervivencia dos microorganismos, e a refrixeración ou mantemento en quente inadecuados, a súa multiplicación.

Entre os axentes máis frecuentes atópanse bacterias coma *Salmonella*, *Campylobacter* ou *Staphylococcus*, virus como o norovirus e substancias químicas coma a histamina, mentres que os alimentos implicados con maior frecuencia son os peixes e moluscos, ovos, carnes e auga de consumo.

Cabe destacar que un importante número de abrochos por EOA prodúcense no ámbito do fogar, polo que é importante recordar que a prevención destas enfermidades baséase en [medidas sinxelas pero fundamentais](#): hixiene das mans e superficies, cocción completa dos alimentos, conservación mantendo a cadea de frío dos produtos perecedeiros e separación entre alimentos crús e cociñados. Ademais, a maioría das EOA son evitables, polo que a información á poboación, así coma a adopción de boas prácticas na cociña son ferramentas clave para protexer a saúde colectiva.

Por último, é importante lembrar que calquera sospeita de abrocho por EOA -dous ou máis casos de enfermidade similar tras a inxesta dun mesmo alimento ou auga cando existe relación epidemiolóxica entre os casos, ou ben un só caso producido pola inxesta dalgún alimento de especial relevancia (ex. [coqumelos](#))- son de declaración urxente ao SAEG.

# APÉNDICE

## ENFERMIDADES DE ORIGE ALIMENTARIA: UN RISCO PREVENIBLE NO DÍA A DÍA

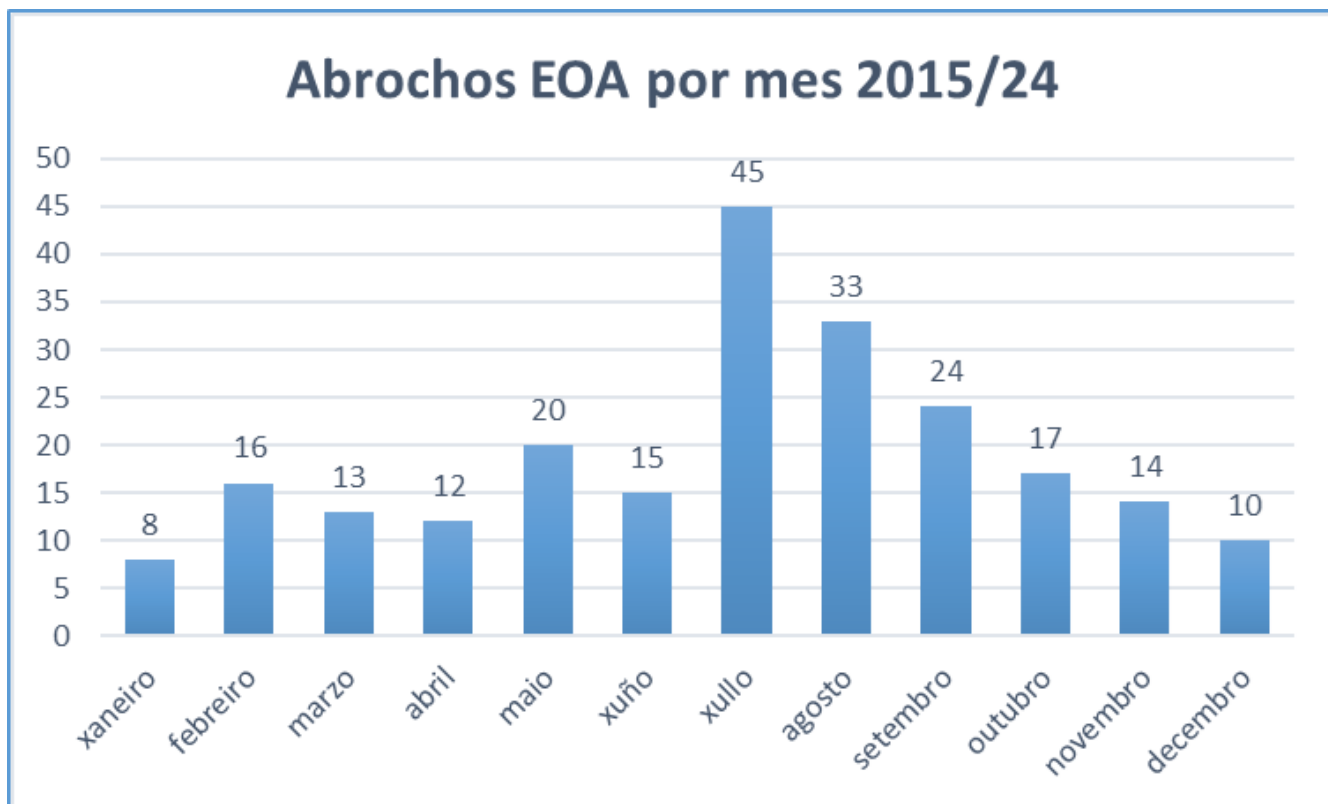


Figura 1. Evolución do número mensual de abrochos EOA en Galicia no período 2015/24

## FINAL DA ONDA EPIDÉMICA ESTACIONAL DO VIRUS SINCITAL RESPIRATORIO

Na semana 15 do ano en curso, que finalizou o 19 de abril, a porcentaxe de positividade das mostras analizadas para virus sincital respiratorio nos laboratorios de microbioloxía de Galicia situouse, por segunda semana consecutiva, por debaixo do 3%. Este limiar [define o inicio e o remate da onda epidémica estacional](#), polo que se considera concluída a onda deste virus.