

Protocolo Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA

SILVIA ANGELICA RODRIGUEZ D.

Ingeniera de Alimentos Esp.

srodriguez@idsn.gov.co

Grupo – Salud Ambiental

Instituto Departamental de Salud de Nariño



Que es una ETA

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada.

Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de Transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.



Cuando se descubren Las ETA?

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos se conocen desde épocas muy remotas.

En el 2000 A.C. Moisés había dictado leyes sobre los alimentos que se podían comer y los que se debían rechazar, así como también estaban legislados los métodos de preparación y la importancia de la limpieza de las manos antes de ingerir los alimentos



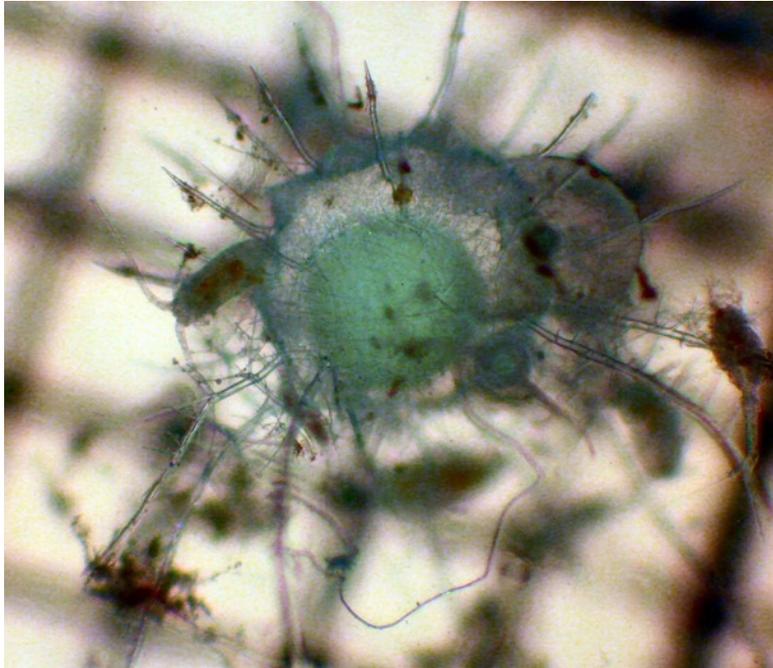
A través del tiempo

Generalmente los relatos de intoxicaciones alimentarias que registra la historia antigua se atribuían a productos químicos venenosos, a veces incorporados deliberadamente.

ANTES ← **IGUAL** → **HOY**



Antiguamente se relacionaban los alimentos contaminados con el estado de putrefacción de los mismos. Hoy se sabe que los alimentos contaminados con microorganismos pueden tener aspecto, olor y sabor normal.



Primera visión de una bacteria

Las bacterias fueron vistas por primera vez por Anthony Van Leeuwenhoek, un científico holandés en 1674



Demostración

Sólo doscientos años después, cuando **Luis Pasteur** demostró el papel que jugaban las bacterias en las fermentaciones de vinos y de cervezas.



Pasteurización

A fines del siglo XIX se vio que la leche participaba en la difusión de importantes enfermedades, introduciéndose la Pasteurización

Definición y Clasificación

La Enfermedad Transmitida por Alimentos- **ETA** es el síndrome originado por la ingestión de alimentos incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Estas pueden ser de dos tipos:

Infección alimentaria: Son ETA producidas por la ingestión de alimentos incluida el agua, contaminados con agentes infecciosos como: bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros órganos o sistemas.

Intoxicación alimentaria: Son ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o por sustancias químicas o radioactivas, que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA

Definición y configuración de caso

Caso probable: Paciente con cuadro clínico compatible con ETA que se manifiesta de forma súbita, generalmente caracterizado por síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea, deshidratación, algunas veces reacciones alérgicas y otras complicaciones que pueden llegar a causar la muerte. De acuerdo con la clasificación de las ETA establecida por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), se incluye toda la gama de signos y síntomas y no se limita a los gastrointestinales. Adicionalmente al cuadro clínico, se sospecha que este sea debido al consumo reciente de un alimento o agua contaminada. Tomar muestras biológicas.

Caso confirmado por laboratorio: Caso probable en el que se identificó el agente etiológico a través del análisis por laboratorio en muestras biológicas, alimentos o agua consumidos y superficies que están o entran en contacto con los alimentos.

Caso confirmado clínicamente: Es todo caso probable al que no se le realizó análisis de muestras por laboratorio. Este caso representa fallas en la vigilancia ya que no se aisló el agente causal.

Definición y configuración de caso

Caso confirmado por nexo epidemiológico: Caso clínico de ETA que tiene relación con un caso confirmado por laboratorio y asociación en tiempo y lugar.

Caso aislado: Es un único caso que se presenta en la semana de notificación.

Brote: Episodio en el cual dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir un alimento o agua del mismo origen, donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican que estos son el vehículo de transmisión del agente etiológico causal de ETA.

Toma de muestras de alimentos o agua: Es la recolección de los restos de alimentos o agua consumidos por las personas enfermas.

Toma de muestras superficies: Es la recolección de muestras de superficies vivas o inertes que entran o están en contacto con los alimentos.

Toma de muestras biológicas: Es la recolección de muestras como orina, sangre, vómito, materia fecal de las personas enfermas.

Características

Agente etiológico: Microorganismos patógenos o toxinas provenientes de microorganismos, sustancias químicas o sustancias radioactivas presentes en los alimentos o agua.

Modo de transmisión: A través de la ingesta de alimentos y el agua contaminados por agentes etiológicos.

Período de incubación: Depende del agente, susceptibilidad individual, cantidad de agente consumido, patogenicidad del agente y generalmente puede variar de una a 72 horas.

Reservorio: Manipuladores, materias primas, utensilios, roedores, áreas que permanezcan o entre en contacto con alimentos, empaques, entre otros.

Orientación a la acción

Individual: Manejo hospitalario o ambulatorio del caso, notificación del caso mediante el diligenciamiento obligatorio de la ficha única de notificación individual: cara A (datos básicos) y cara B (datos complementarios). Solicitud de exámenes pertinentes por laboratorio.

Colectiva: Manejo hospitalario o ambulatorio de los casos, notificación a través del diligenciamiento de la ficha de notificación individual y la ficha única de notificación colectiva. Estudio por laboratorio para muestras biológicas, de alimentos y superficies.

En todos los casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos se debe tomar muestras biológicas para:

Microbiología.

Parasitología.

Virología.

Toxicología.

Investigación de campo: Se realizará al 100% de los brotes.

Nota: El diligenciamiento adecuado de la ficha de notificación individual y colectiva, evita que haya rupturas y duplicados en el proceso de información del evento.

Orientación a la acción

Notificación inmediata

Los casos probables asociados a un brote deberán reportarse de manera inmediata desde la **UPGD** a la unidad notificadora municipal respectiva.



La Unidad Notificadora Municipal configurará los brotes.



GRACIAS