



Enfermedades de Transmisión Hídricas y por Alimentos (ETAs)





Vigilancia de las Enfermedades de Transmisión Hídricas y Alimentarias (ETAs).

| Responsables | |
|---|-----------------------------------|
| Dra. Esp. Magaly Díaz | Lcda. Esp. Ana González C. |
| Cólera | Hepatitis A |
| Amebiasis | Hepatitis Otras Agudas |
| Fiebre Tifoidea | Hepatitis no Especificas (E) |
| Diarreas (<1 año, 1-4 años y 5 y más años). | Enfermedad de Chagas Agudo. |
| | Nro. De Brotes asociados a ETAs. |
| | Nro. De Casos asociados a ETAs. |



Contenido

Qué es la enfermedad de ETAs

Definición de casos ETAs

Pasos para identificar las ETAs

Enfermedades transmitidas por alimentos

Clasificación de las ETAs

Clasificación de las enfermedades transmitidas por alimentos según agente causal.

Biológicas: bacterias, parasitarias y viral, (no biológicas: químicas , metales) y no identificadas



EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS DE ETAs



- ✓ Para que ocurra una ETA, el patógeno o sus toxinas deben estar presentes en el alimento .
- ✓ Un alimento con buen aspecto y olor puede contener agentes patógenos.
- ✓ Puede darse el caso de que un alimento alterado no esté contaminado ni sea nocivo .
- ✓ Aparecen sobre todo a temperaturas de entre 5 °C y 60 °C, conocida como la zona de peligro.





EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS DE ETAs

- ✓ Los síntomas de intoxicación alimentaria pueden variar de leves a muy graves.
- ✓ El cuadro clínico varía según el agente causal implicado.
- ✓ Los síntomas más comunes de intoxicación alimentaria son: Malestar estomacal, cólicos náuseas, vómitos, diarrea, fiebre.
- ✓ 2-3 % casos desarrollan secuelas crónicas como: Enfermedad reumáticas , inflamatoria intestinal y renal etc.
- ✓ Después de consumir alimentos o bebidas que perdieron su inocuidad, podrían pasar horas/días/ semanas antes de presentar síntomas.



DEFINICIONES

- ❖ **Caso de ETAs:** Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua contaminados, con evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio. “las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETAs”.
- ❖ **Brote de ETAs:** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos y/o al agua como vehículos de la misma.





CLASIFICACION DE LAS ETAs

- ❖ **Intoxicación alimentaria:** Son las ETAs producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales, productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo, tienen un **periodo de incubación de < 8 horas** (***Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* y *Bacillus cereus***)
- ❖ **Toxiinfecciones:** Ocurren por ingestión de microbios junto con alimentos , luego de un periodo metabólico en el intestino eliminan toxinas que se absorbe y genera síntomas . **periodo de incubación > de 8 horas** (***Vibrio cholerae* , *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp, *Bacillus cereus*, *Campylobacter Jejuni*, *Aeromonas hydrophila* y *Shigella* spp)**
- ❖ **Infecciones:** Producidas por bacterias que se multiplican en el intestino (***Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhi y Paratyphi, *Shigella* spp)**



CLASIFICACION DE LAS ETAS

- ❖ **Casos Asociados a Brotes de ETAs:** Hacen referencia al total de casos que se vieron involucrados en los brotes que fueron detectados e investigados durante la semana epidemiológica.
- ❖ **Brote Familiar de ETAs:** Episodio en el cual dos o más personas convivientes o contactos presentan una enfermedad similar después de ingerir una comida común y en el que la evidencia epidemiológica implica a los alimentos y/o agua como origen de la enfermedad

Pasos para identificar las ETAs

1. Verificar el Diagnóstico
2. Confirmar la Epidemia
3. Identificar y Contar los Pasos
4. Caracterizar la Situación: Tiempo, Espacio y Persona.
5. Tomar Medidas de Control Inmediatas
6. Formular y Probar Hipótesis
7. Planificar Estudios Adicionales.
8. Implementar y Evaluar Medidas de Control
9. Iniciar la Vigilancia
10. Comunicar los Hallazgos






Fichas de Investigación de casos de las Enfermedades de Transmisión Hídricas y por Alimentos (ETAs).



Fiebre Tifoidea


|  <p>Gobierno Bolivariano de Venezuela Ministerio del Poder Popular para el Poder y la Salud</p> | | <p>SIEMO SISTEMA DE INFORMACION DE ENFERMEDADES DE NOTIFICACION OBLIGATORIA FICHA DE INVESTIGACION DE FIEBRE TIFOIDEA</p> | | <p>ENFERMEDAD: FIEBRE TIFOIDEA (1407) DEFINICION DE CASO: PACIENTE CON APARICION INSIDIOSA DE FIEBRE CONTINUA, MALESTAR GENERAL, CEFALEA INTENSA, ACOMPAÑADO DE AL MENOS ALGUNOS DE LOS SIGUIENTES: ANOREXIA, BRADICARDIA RELATIVA, ESPLENOMEGALIA, TOS NO PRODUCTIVA EN LAS FASES INICIALES, ROJECILAS TÍPICAS (MANCHAS ROSADAS EN EL TRONCO) ESTREÑIMIENTO Y CON MAS FRECUENCIA EVACUACIONES LIGERAS EN LOS ADULTOS O UN CASO QUE DESARROLLA SINTOMAS DENTRO DE LOS 28 DIAS DEL VIAJE A UN AREA ENDEMIICA, Y PACIENTE QUE PERTENEZCA A UN GRUPO DE RIESGO* PARA LA TRANSMISION DE PATOGENOS GASTROINTESTINALES.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------|---|--------------------------------------|--|--|----------------------|-------------------|----------------|--------------------------------------|----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. Numero del Caso: _____ | | 2. Fecha de elaboración: _____ | | 3. Establecimiento: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Parroquia: _____ | | 5. Municipio: _____ | | 6. Estado: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Código Postal: _____ | | 8. Fuente de Notificación: Público <input type="checkbox"/> Laboratorio Privado <input type="checkbox"/> Búsqueda Activa Comunidad <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Primer Apellido: _____ | | 10. Segundo Apellido: _____ | | 11. Primer Nombre: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. Segundo Nombre: _____ | | 13. C.I. Pasaporte: <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> C | | 14. Nacionalidad: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. Fecha de Nacimiento: _____ | | 16. Edad: _____ | | 17. Sexo: 1. M <input type="checkbox"/> 2. F <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. Etnia: _____ | | 19. Nivel Educativo: 1. I <input type="checkbox"/> 2. P <input type="checkbox"/> 3. B <input type="checkbox"/> 4. TM <input type="checkbox"/> 5. TSUIU <input type="checkbox"/> | | 20. Años Aprobados: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21. Situación Conyugal: 1. S <input type="checkbox"/> 2. C <input type="checkbox"/> 3. U <input type="checkbox"/> 4. Sa <input type="checkbox"/> 5. D <input type="checkbox"/> 6. A <input type="checkbox"/> 7. V <input type="checkbox"/> | | 22. Profesión: _____ | | 23. Ocupación: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24. Dirección Laboral: _____ | | 25. Entidad de Residencia: _____ | | 26. Municipio de Residencia: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27. Parroquia de Residencia: _____ | | 28. Localidad de Residencia: _____ | | 29. Urb./Sector/ Zona Industrial: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30. Av./Carretera/Calle/Esquina/Venada: _____ | | 31. Casa/Edif./Quinta/Galpón: _____ | | 32. Piso/Pantalla/Local: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. Código Postal y _____ | | 34. Teléfono de Habitación (fijo): _____ | | 35. Teléfono Celular (móvil): _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36. Punto de Referencia: _____ | | 37. Tiempo de Residencia: _____ | | 38. Nombre de la Madre y / o Representante: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39. Nombre del Padre y / o Representante: _____ | | 40. Cuatro semanas previas al inicio de síntomas consumo de alimentos: Lugar: _____ | | Ambulatorio: _____ Restaurante: _____ Asistió a eventos o Reuniones: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Datos Epidemiológicos</p> <p>41. Alimentos Ingeridos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>41. Día de Ingestión</th> <th>Alimento Ingerido</th> <th>Hora Ingestión</th> <th>Lugar y Descripción de cómo Comieron</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Del Inicio de los Síntomas</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Día Anterior Al Inicio de los Síntomas</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dos días Antes d el Inicio de los Síntomas</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | 41. Día de Ingestión | Alimento Ingerido | Hora Ingestión | Lugar y Descripción de cómo Comieron | Del Inicio de los Síntomas | | | | Día Anterior Al Inicio de los Síntomas | | | | Dos días Antes d el Inicio de los Síntomas | | | |
| 41. Día de Ingestión | Alimento Ingerido | Hora Ingestión | Lugar y Descripción de cómo Comieron | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Del Inicio de los Síntomas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Día Anterior Al Inicio de los Síntomas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dos días Antes d el Inicio de los Síntomas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42. Contactos con Casos Conocidos o Similares: SI ___ NO ___ | | 43. Viajes en las últimas 4 semanas: SI ___ NO ___ Lugar: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parroquia: _____ Municipio: _____ Estado: _____ Fecha de la llegada: _____ | | 44. Casos en la zona donde habita: SI ___ NO ___ NP ___ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45. Fuente de Abastecimiento Agua: Tubería _____ Cisterna _____ Tanque _____ Pozo _____ Otro _____ | | Frecuencia del Agua: _____ Especificar: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 46. Tratamiento sanitario de la Basura: Recolección domicilio SI ___ NO ___ Pozo basurero SI ___ NO ___ La Quemada SI ___ NO ___ Sin TTO SI ___ NO ___ | | 47. Distribución sanitaria de Excretas: Cisternas _____ Lebrina _____ Pozo Séptico _____ Cielo abierto _____ Otro _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 48. Pertenece a Grupo de Mayor Riesgo: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo A: < 5 años que asisten a la escuela, preescolar, guardería, de cuidado de niños. _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo B: Personas que habitan en el hogar, el trabajo o la escuela con mala disposición de agua potable, excretas, inadecuada lavado de manos. _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo C: Manipuladores de alimentos, que preparan o sirven alimentos. _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grupo D Trabajador sanitario, o personal de guarderías que trabajen ancianos u otras personas especialmente vulnerables. _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Datos clínicos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 49. Fecha de inicio de los primeros Síntomas: (D / M / A) _____ | | 50. Fecha de Primera Consulta: (DM / A) _____ | | 51. Nº de Consultas Realizadas: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 52. Hospitalizado: SI ___ NO ___ | | 53. Fecha de Hospitalización: (D / M / A) _____ | | 54. Servicio: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55. Nº de Historia: _____ | | 56. Fecha de Denuncia o Notificación: (DM/A) Nº de Semana Epidemiológica: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57. Tratamiento Previo: Antibiótico SI ___ NO ___ Cules: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58. Otros medicamentos SI ___ NO ___ Cules: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|-----------|--|--|--------------|-----------|
| Datos Clínicos | | | Antibiograma: Salmonella Typhi | | |
| 59. Síntomas | SI | NO | Síntomas | SI | NO |
| Fiebre Continua | | | Anorexia | | |
| Cefalea | | | Tos no productiva | | |
| Malestar General | | | Estreñimiento | | |
| Bradicardia Relativa | | | Diarrea | | |
| Esplenomegalia | | | Dolor Abdominal | | |
| Exantema del Tronco | | | Nauseas o Vómitos | | |
| Fiebre sin Diaforesis | | | Otros Específicos: _____ | | |
| Ombelización | | | | | |
| Enterorragia | | | | | |
| Perforación Intestinal | | | | | |
| Tratamientos: | | | 60. Antibiótico | | |
| 61. Tratamiento: _____ | | | Interpretación (S o R) | | |
| Laboratorio: | | | Antibiótico | | |
| 62. Muestra de Diagnóstico: Fecha (DM/A) Coprocultivo _____ Hemocultivo _____ Urocultivo _____ | | | Interpretación (S o R) | | |
| 63. Seguimiento microbiológico del caso | | | 64. Fecha de Resultado: (D / M / A) _____ | | |
| Fecha de Toma de Muestra: _____ Coprocultivo Resultado | | | Resultado: Positivo _____ Negativo _____ | | |
| Las muestras de seguimiento que se tomará 7 días después de completar los antibióticos. | | | Clasificación de situación de Portador: | | |
| Muestra 1 | | | 65. Portador Convalescente | | |
| Muestra 2 | | | Portador Temporal | | |
| | | | Portador Crónico | | |
| | | | 3 sem a 3 meses | | |
| | | | 3 meses a 1 año | | |
| | | | > 1 año | | |
| | | | Factor de riesgo de Portador | | |
| | | | Presente | | |
| | | | > 50 Años | | |
| 66. Fecha de Alta: (D / M / A): _____ | | | 67. Reposo: SI ___ NO ___ | | |
| 68. Secuelas: SI ___ NO ___ | | | 69. Áreas de Alto Riesgo | | |
| 70. Egreso por: Mejoría SI ___ NO ___ Muerte SI ___ NO ___ | | | Antecedentes de Cálculos Biliares | | |
| 71. Autopsia: SI ___ NO ___ | | | 72. Nº de Certificado de Defunción: _____ | | |
| 73. Resultado: _____ | | | Tratamiento Inadecuado | | |
| | | | Anomalías de la vesícula biliar | | |
| CONTACTOS Y VISITANTES: Periodo de últimos 28 días | | | | | |
| 74. Nombres | Dirección | Teléf. | Grupo de Riesgo | Consumo agua | Alimentos |
| | | | | | Viaje |
| | | | | | Hogar |
| | | | | | Sexual |
| 75. Observaciones: _____ | | | | | |
| 76. Identificación Propuesta: _____ | | | 77. Identificación Final: Sospechoso _____ Probable _____ Confirmado _____ | | |
| 78. Fecha de Reporte: _____ | | 79. Médico (a) Inicante ó responsable: _____ | | | |
| 80. Centro de salud y Tel.: _____ | | 81. Enfermera (a) que declara el caso: _____ | | | |
| 82. Epidemiólogo (a): _____ | | Firma: _____ | | Fecha: _____ | |

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- EPIDEMIOLOGÍA


Casos Asociados a ETAs

Ficha Nro. 1



Gobierno Bolivariano de Venezuela
Ministerio del Poder Popular para la Salud

**DIRECCION GENERAL DE EPIDEMIOLOGIA
DIRECCION DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA**



Venezuela

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
FICHA DE INVESTIGACION DE CASO

| | |
|---------------|-----------|
| CASO N° _____ | AÑO _____ |
| SEM-EPI _____ | |

ESTADO: _____ DISTRITO SANITARIO: _____ DENUNCIANTE: _____

A. IDENTIFICACION DEL CASO

1. NOMBRE Y APELLIDO: _____ 2. EDAD: _____ 3. SEXO: _____

4. DIRECCION: _____

5. TLF: _____ 5. PARROQUIA: _____ 6. MUNICIPIO: _____

B. SINTOMAS CLINICOS Y TRATAMIENTO

7. FECHA DE INICIO DE LOS SINTOMAS: ____/____/____
dia / mes / año

8. INICIO DE LOS SINTOMAS:
HORA _____ a.m. p.m.

10. RECIBIO TRATAMIENTO: NO SI

10.1. ¿CUAL?: _____

10.2. FECHA INICIO: _____

9. SINTOMAS PREDOMINANTES:

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| NAUSEAS <input type="radio"/> | PUERITO <input type="radio"/> | ARIDOR <input type="radio"/> | CEFALEA <input type="radio"/> |
| VOMITOS <input type="radio"/> | ORMIGUEO <input type="radio"/> | ERITEMA <input type="radio"/> | SIALORREA <input type="radio"/> |
| DIARREA <input type="radio"/> | OTROS _____ | | |
| COLICOS <input type="radio"/> | | | |
| FIEBRE <input type="radio"/> | | | especificar _____ |

C. ALIMENTOS INGERIDOS

| DIA INGESTION | ALIMENTO INGERIDO | HORA INGESTION | LUGAR Y DIRECCION DONDE SE CONSUMIERON |
|---|-------------------|----------------|--|
| DIA DEL INICIO DE LOS SINTOMAS | | | |
| DIA ANTERIOR AL INICIO DE SINTOMAS | | | |
| DOS DIAS ANTES DEL INICIO DE LOS SINTOMAS | | | |

D. MUESTRAS CLINICAS Y DE ALIMENTOS TOMADAS Y ENVIADAS

| MUESTRA | FECHA | | LUGAR | RESULTADO | FECHA |
|-----------|-------|-------|-------|-----------|-------|
| | TOMA | ENVIO | ENVIO | | |
| HECES | | | | | |
| VOMITOS | | | | | |
| SANGRE | | | | | |
| ALIMENTOS | | | | | |

E. OBSERVACIONES:

FECHA: _____ RESPONSABLE: _____

Ficha Nro. 2

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
FICHA INVESTIGACION DE CASOS EN UN BROTE

| 1. LUGAR DEL INCIDENTE: | | | | | | | | | | | 9. ALIMENTOS CONSUMIDOS | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------|---------|---------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------|-------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 2. NOMBRES | E N F E R E D A D | E D A D | O X E S | A D R E S A D O | S I N T O M A | N A U S E A S | V O M I T O S | C O L I C O S | D I A R R E A | F I E B R E | O T R O S | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

10. OBSERVACIONES:

11. RESPONSABLE

12. FECHA INVESTIGACION



Ficha Nro. 4



DIRECCION GENERAL DE EPIDEMIOLOGIA
DIRECCION DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA



ETA 4

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS
FICHA INVESTIGACION DE MANIPULADORES

1. LUGAR DEL INCIDENTE:

2. FECHA:

3. ALIMENTO SOSPECHOSO:

| 4. NOMBRE | 5. EDO. SALUD | | 6. ENFERMEDAD | | | 7. TIPO MUESTRA | 8. AUSENTISMO LABORAL | |
|-----------|---------------|---------|---------------|------|--------------|-----------------|-----------------------|-------|
| | SANO | ENFERMO | DIGESTIVO | PIEL | RESPIRATORIO | | SI | CAUSA |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | |
| 11. | | | | | | | | |
| 12. | | | | | | | | |
| 13. | | | | | | | | |
| 14. | | | | | | | | |
| 15. | | | | | | | | |
| 16. | | | | | | | | |
| 17. | | | | | | | | |
| 18. | | | | | | | | |
| 19. | | | | | | | | |
| 20. | | | | | | | | |
| 21. | | | | | | | | |
| 22. | | | | | | | | |
| 23. | | | | | | | | |
| 24. | | | | | | | | |

9. OBSERVACIONES:

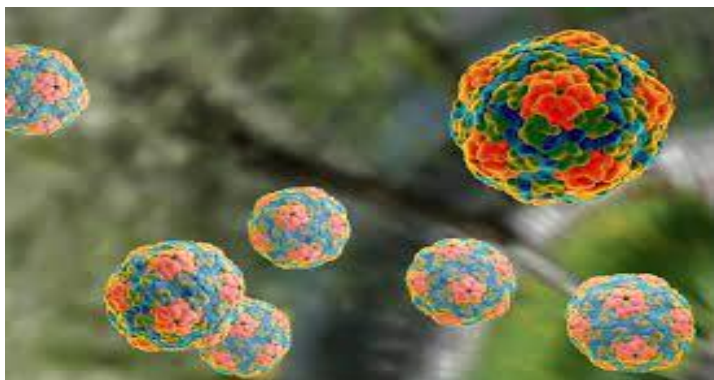
10. RESPONSABLE:

11. FECHA INVESTIGACION:



CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN AGENTE CAUSAL

- BACTERIANAS
- PARASITARIAS
- VIRALES
- QUIMICAS
- BIOLÓGICAS
- NO IDENTIFICADAS





CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN AGENTE CAUSAL BACTERIANAS

- *Clostridium perfringens*
- *Salmonella* spp
- *Escherichia coli*
- *Campylobacter jejuni*
- *Bacillus cereus*
- *Shigella* spp
- *Listeria monocytogenes*
- *Mycobacterium bovis*





Clostridium perfringens

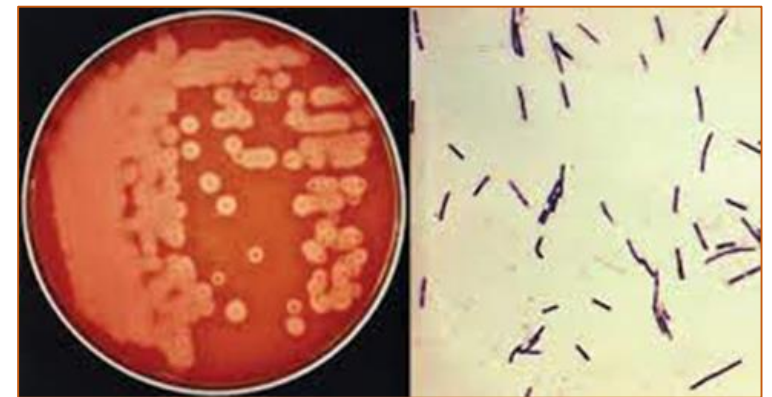
Enfermedad: Es una gastroenteritis aguda causada por la ingestión de alimentos contaminados, enteritis necrosante (pigbel) .

Periodo de incubación: De 6 a 24 horas,

Reservorio: Seres humanos, animales sanos como (ganado bovino, peces, cerdos y aves de corral), tierra donde la esporas pueden sobrevivir por años.

Transmisión : Ingestión de alimentos contaminados con tierras o heces , productos enlatados, miel, jugo de zanahoria, jamón, sopas , gelatinas, leche, harinas, pasta, carnes de res o aves asadas, salsa para la carne .

Síntomas : Aparición repentina de cólicos, diarreas y náuseas





Salmonella spp

Enfermedad: Se refiere a los cuadros ocasionados por microorganismos no tifoídicos del género Salmonella.

Periodo de incubación: de 6 a 72 horas

Reservorio: El ser humano, aves de corral, ganado porcino, ganado bovino y reptiles.

Transmisión: Fecal oral, aguas y alimentos contaminados, jugos sin pasteurizar, pollo, pavo, huevos, leche en polvo, frutas, verduras, hacinamiento e higiene inadecuada.

Síntomas: Aparición repentina de diarrea, dolor abdominal, fiebre, náusea, vómitos, deshidratación grave. enterocolitis aguda que puede transformarse en septicemia o infección focal, abscesos, artritis séptica, colecistitis, endocarditis, meningitis, pericarditis, neumonía, pioderma o pielonefritis.





Escherichia coli O157:H7

Enfermedad: Diarrea enterohemorrágica, infecciones urinarias, respiratorias e infecciones del torrente sanguíneo.

Periodo de incubación: De 2 a 10 días.

Reservorio: El ser humano, ganado bovino, ovejas, cabras, ciervos.

Transmisión: Ingestión de alimentos contaminados con heces de rumiantes, contacto directo con animales en su entorno, consumo de carnes de res, frutas, verduras frescas, espinacas crudas, lechugas, manzanas, coliflor, alfalfa, melón, leche de vaca no pasteurizada, jugos sin pasteurizar y agua contaminada.

Síntomas: Evacuaciones de heces sin sangre hasta heces que son solo sangre, cólicos abdominales intensos, vómitos, síndrome urémico hemolítico, microangiopatía trombótica, anemia hemolítica, difusión renal aguda. Otros síntomas son los trastornos neurológicos.



Campylobacter jejuni

Enfermedad: Infección intestinal bacteriana, es una de las causas de la diarrea del viajero o las intoxicaciones alimentarias.

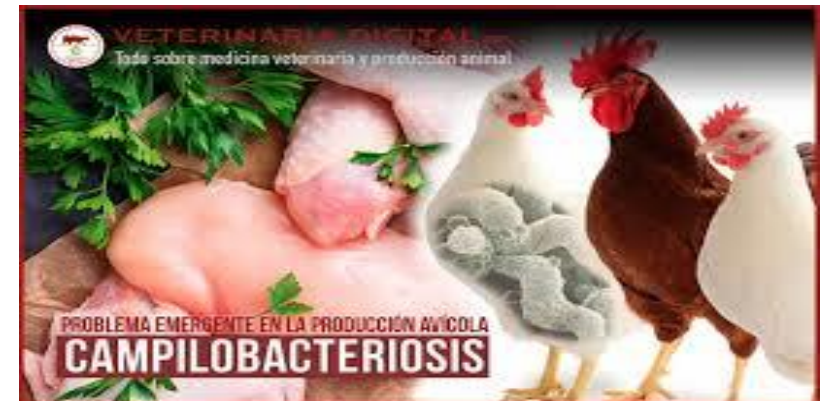
Periodo de incubación: De 2 a 5 días

Reservorio: Pollo, ganado, vacuno, perros, gatos, avestruz , cerdos, ovejas, roedores, pájaros.

Transmisión: Alimentos y aguas contaminadas, carnes contaminadas crudas o poco cocidas de aves del corral, lácteos sin pasteurizar,

Síntomas: Diarrea a veces con sangre o con moco, dolor abdominal intenso, fiebre, malestar general, náuseas , vómito, cefalea.

Complicaciones: Artritis Reactiva, Síndrome de Guillain-Barré, Síndrome de colon irritable.





Bacillus cereus

Enfermedad: Causada por dos formas reconocidas de gastroenteritis transmitida por alimentos contaminados, está mediado por una toxina altamente estable que sobrevive a las altas temperaturas.

Periodo de incubación: De 1 a 6 horas en los casos en que predomina el vómito y de 8 a 16 horas cuando predomina la diarrea.

Reservorio: Suelo, ambiente y alimentos crudos.

Transmisión: Ingestión de alimentos que han sido conservados a temperatura ambiente después de su cocción, arroz chino, carnes, verduras cocidas, queso, leche y sopa.

Síntomas: Síndrome emético, diarreas, vómitos de comienzo repentino, cólicos por lo regular no persiste por más de 24 horas y rara vez es mortal (parecen relacionarse con una insuficiencia hepática).





Vibrio cholerae

Enfermedad : Colera enfermedad bacteriana intestinal aguda.

Periodo de incubación: Desde 1 hora hasta 5 días.

Reservorio : Ser humano, medio ambiente

Transmisión : Agua o alimentos contaminados, marisco y moluscos crudos o poco cocidos.

Síntomas : Aparecen de 2–48 horas con diarrea acuosa profusa súbita sin dolor, de inicio repentino, con masiva y rápida deshidratación, náuseas y vómitos abundantes.

En la mayoría de los casos la infección es asintomática, con diarrea leve.

En los casos graves no tratados hay deshidratación rápida, acidosis, colapso circulatorio, hipoglucemia.

En los niños la insuficiencia renal puede ocasionar la muerte rápidamente.





Shigella spp

Enfermedad : Shigelosis (disentería bacilar), infección bacteriana aguda que afecta la porción distal del intestino delgado y el intestino grueso.

Periodo de incubación: De 1 a 3 días

Reservorio: Ser humano y primates

Transmisión: Fecal oral, mala higiene, alimentos y aguas contaminadas, mosca, prácticas oro-anales.

Síntomas: Heces blandas que pueden contener sangre y moco, fiebre, náusea, vómito, cólicos y tenesmo.

Complicaciones: convulsiones, megacolon tóxico, perforación intestinal y síndrome urémico hemolítico.



Listeria monocytogenes (Listeriosis)

Enfermedad: Infección bacteriana que por lo general ocasiona cuadros invasores. En los adultos mayores y en las personas inmunodeprimidas suelen manifestarse como septicemia o meningitis.

Reservorio: Alimentos refrigerados, quesos blandos elaborados con leche no pasteurizada, personas, suelo, agua, lodo, granos, semillas, aves de corral, animales mamíferos domésticos y salvajes infectados.

Transmisión: Alimentos preparados como el paté, leche cruda o contaminada, quesos no pasteurizados, vegetales, fiambre, carnes procesadas, frutas (melón), fómite, el portador fecal asintomático, trabajadores de mataderos, técnicos de laboratorio, contacto de familiares asintomáticos de personas con la bacteria.

Síntomas: Fiebre, cefalea intensa, náusea, vómito, signos de irritación meníngea, meningitis, meningoencefalitis o trombo encefalitis subaguda, delirio.

En la fase temprana a veces pueden generarse endocarditis, lesiones granulomatosas en el hígado y otros órganos, abscesos internos o externos, artritis u osteomielitis séptica, lesiones cutáneas, gastroenteritis, abortos espontáneos en mujeres embarazadas.



Mycobacterium bovis

Enfermedad: es una zoonosis que afecta principalmente al ganado bovino.

Periodo de incubación: Es variable y puede ir desde los 42 días y extenderse excepcionalmente hasta los 7 años.

Reservorio: Ganado bovino, búfalos y venados.

Transmisión: Ingestión de leche contaminada sin pasteurizar, exposición directa con ganado, bovino tuberculoso, fistula con secreción en ganados podría ocurrir durante la matanza o cacería, inhalación de gotículas infectadas del animal enfermo al toser, persona a persona cuando la gente que tiene la enfermedad tose o estornuda.

Síntomas: Fiebre, sudores nocturnos, anorexia, pérdida de peso, dolor abdominal, diarrea, tos seca intermitente y dolorosa, taquipnea, disnea y debilidad progresiva.

CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN AGENTE CAUSAL PARASITARIAS

- *Blastocystis hominis*
- *Áscaris lumbricoides*
- *Giardia intestinalis*
- *Entamoeba histolytica*
- *Cryptosporidium spp*
- *Cyclospora cayetanensis*
- *Trichuris trichiura*





Blastocystis hominis

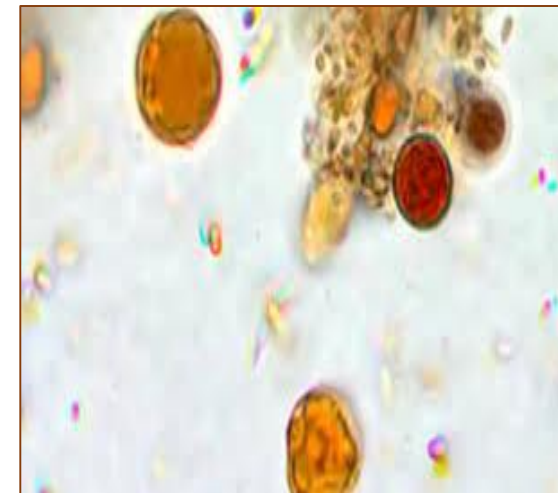
Enfermedad: Infección por un parásito que puede vivir en el tracto digestivo.

Periodo de incubación: Entre 3 a 10 días

Reservorio: Humanos y animales.

Transmisión: De persona a persona, alimentos y aguas contaminadas, veterinarios, guardería, viajar a un país con saneamiento del agua deficiente, lácteos sin pasteurizar, carnes, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos, alimentos húmedos a temperatura ambiente, salsas, buffét, hortalizas de hoja verde frescas, frutas o vegetales, cubos de hielo, platos hechos con frutas o vegetales crudos.

Síntomas: Diarrea líquida, náuseas, dolor abdominal, hinchazón, exceso de gases, pérdida del apetito, pérdida de peso, prurito anal y fatiga





Áscaris lumbricoides

Enfermedad: ***Áscariasis*** es un tipo de infección por nematodo. Estos gusanos son parásitos que usan el cuerpo como hospedador para madurar y pasar de ser larvas o huevos a gusanos adultos.

Periodo de incubación: El ciclo vital necesita de 4 a 8 semanas para completarse. Los gusanos adultos pueden vivir entre 1 o 2 años.

Reservorio: Seres humanos, los huevos de áscaris en la tierra.

Transmisión: Ingestión de los huevos infectantes procedentes de la tierra contaminada o de productos agrícolas contaminados con los huevos y niños que consumen tierra contaminada.

Síntomas: Dolor abdominal, neumonitis, anemia. Síndrome de Löffler(sibilancias, tos, fiebre, infiltrados pulmonares), gusanos adultos expulsados por el ano, boca o nariz.

Complicaciones: Obstrucción intestinal por una maraña de gusanos especialmente en los niños, o la obstrucción del conducto biliar, pancreático o el apéndice por uno o varios gusanos adultos.



Giardia Intestinalis

Enfermedad: ***Giardiasis*** infección por protozoos que afecta principalmente la porción proximal del intestino delgado . Puede mantenerse asintomática y ocasionar diarrea aguda.

Periodo de incubación: De 10 a 90 días

Reservorio: Los seres humanos , animales domésticos y silvestres como gato, perro, bovino, castor y primates.

Transmisión: De persona a persona por el mecanismo fecal-oral, ingestión de quistes en el agua potable y alimentos, exudado de las lesiones cutáneas primarias y secundarias de personas infectadas al rascarse, por el uso de objetos para perforar la piel, moscas, coito anal , el agua no filtrada de corrientes o de lagos expuestos a la contaminación por heces humanas .

Síntomas: Diarrea crónica, esteatorrea, cólicos abdominales, sensación de distensión abdominal y expulsión frecuente de heces laxas, pálidas y grasosas, fatiga y pérdida de peso.



Entamoeba histolytica

Enfermedad : Amebiasis es la infección por ***Entamoeba histolytica***, la mayoría son asintomáticas y la ameba es un comensal, pero algunas infecciones pueden invadir los tejidos y ocasionar cuadros de enfermedad intestinal o extraintestinal.

Periodo de incubación: Varía de unos días a 1 mes o años.

Reservorio: El ser humano, persona asintomática que expulsa quistes en las heces.

Transmisión: Ingestión de aguas o alimentos contaminados con heces.

Síntomas: La amibiasis intestinal varía desde una disentería aguda y fulminante, con fiebre, escalofríos, diarrea sanguinolenta o mucoides, malestar abdominal, estreñimiento.

Por otra parte en la pared del intestino grueso de personas con disentería o colitis de larga duración, pueden aparecer granulomas amebianos (amebomas) que a veces se confunden con carcinomas.



Cryptosporidium spp

Enfermedad: ***Criptosporidiosis*** infección parasitaria de importancia en medicina y veterinaria, que afecta las células epiteliales de las vías gastrointestinales biliares y respiratorias de los seres humanos.

Periodo de incubación: Los límites probables van de 1 a 12 días.

Reservorio: Seres humanos, el ganado bovino, aves, peces, reptiles y mamíferos.

Transmisión: Fecal-oral, de persona a persona, origen hídrico y alimentario, de un animal a una persona, las piscinas y lagos.

Síntomas: Diarrea, que puede ser profusa y acuosa, cólicos abdominales, anorexia y vómito.



Cyclospora cayetanensis

Enfermedad: ***Ciclosporiasis*** Infección del segmento proximal del intestino delgado

Periodo de incubación: Aproximadamente 1 semana.

Reservorio: Los seres humanos y los primates.

Transmisión: Consumo de aguas contaminadas o nadar en ellas. Consumo de verduras y frutas frescas contaminadas (frambuesa, albahaca, perejil, lechugas).

Síntomas: Diarreas acuosas, náuseas, anorexia, cólicos abdominales, fatigas, mialgias, pérdida de peso y fiebre.

Complicaciones: Tales como el Síndrome de Guillain-Barré y el Síndrome de Reiter.



Trichuris trichiura

Enfermedad: Parasitaria del intestino grueso del ser humano provocada por un nematodo del grupo de los geohelminintos o parásitos intestinales *Trichuris trichiura* (tricocéfalo). Son las infecciones más comunes a nivel mundial y afectan a las poblaciones más pobres y vulnerables.

Periodo de incubación: Desde la infección hasta la aparición de síntomas pulmonares 4-16 días y hasta alcanzar la madurez completa con presencia de huevos en las heces 2-3 meses.

Reservorio: *T. vulpis*: Se encuentra en caninos domésticos y salvajes.

T. suis : Se encuentra en cerdos y verracos salvajes.

T. trichiura: Se encuentra en seres humanos y primates no humanos.

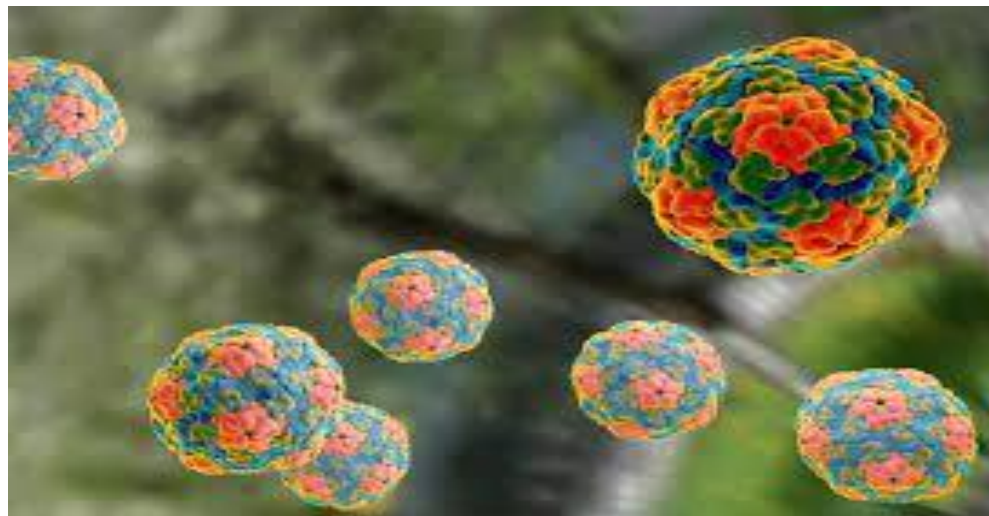
Transmisión: Ingesta de alimentos contaminados con sus huevos, o por la penetración de larvas desde el suelo a través de la piel.

Síntomas: Diarrea con moco y sangre, dolor abdominal, anemia grave, pérdida de peso, malestar general y debilidad. En niños pueden aparecer **manifestaciones neurológicas** parecidas a la epilepsia, así como ulceraciones en el intestino grueso.



CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN AGENTE CAUSAL VIRAL

- *Hepatitis A*
- *Otras Hepatitis E*
- *Hepatitis no específicas*
- *Norovirus*
- *Diarreas por Rotavirus*





Hepatitis A

Enfermedad: ***Hepatitis vírica A***, el cuadro clínico varía desde la infección asintomática hasta una forma grave e incapacitante de varios meses de duración.

Periodo de incubación: es de 28 a 30 días.

Reservorio: Los seres humanos, en raras ocasiones los chimpancés y otros primates.

Transmisión: De una persona a otra, por vía fecal-oral, consumo de aguas contaminadas, alimentos y por los manipuladores alimentos.

Síntomas: Fiebre, malestar general, anorexia, náusea, molestias abdominales, seguidas de ictericia pocos días después.



Norovirus

Enfermedad: Gastrointestinal leve o moderada de curso limitado que a menudo se presenta en brotes infección por ***Norovirus***.

Periodo de incubación: De 10 a 50 horas.

Reservorio: Seres humanos.

Transmisión: Vía fecal oral, contacto directo de persona a persona, vómito, alimentos o aguas contaminadas y superficies.

Síntomas: Nauseas, vómitos, diarreas, dolor abdominal, mialgias, cefalea, malestar general, febrícula, deshidratación.



Diarreas por rotavirus

Enfermedad: Enteritis por ***rotavirus*** todo lactante y menor de 5 años que consulte por tres o más evacuaciones líquidas o semilíquidas en 24 horas de menos de 14 días de duración, con algún grado de deshidratación grave que puede llevar a la muerte.

Periodo de incubación: De 24 a 72 horas

Reservorio: Ser humano, lactantes y niños (a)

Transmisión: Vía fecal oral, ingestión de aguas contaminadas. Quizás puede ser por contacto directo o diseminación de secreciones respiratorias.

Síntomas: Vómitos, fiebre, diarrea acuosa y dolor abdominal. La enteritis debida a ***rotavirus*** a veces ocasiona deshidratación profunda y defunciones en los niños de corta edad.



CLASIFICACIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN AGENTE CAUSAL QUIMICAS

- PESTICIDA
- PRODUCTOS DE LIMPIEZA O EQUIPOS
- ADITIVOS ALIMENTICIOS
- METANOL
- METALES
- HIDRÓXIDO DE CALCIO





PESTICIDAS

Enfermedad producida por : Organofosforados, carbamatos, hidrocarburos clorados y fluoruro de sodio.

Transmisión: Alimentos contaminados con pesticidas, alimentos almacenados en el mismo lugar que los pesticidas.

Síntomas: Náuseas, vómito, mareo, dolores abdominales, diarrea, cefalea, convulsiones, cianosis.





PRODUCTOS DE LIMPIEZA O EQUIPOS

Enfermedad producida por: Cloruro de calcio e hidróxido de sodio.

Transmisión: Bebidas en botellas con residuos de sustancias cáusticas, postres, alimentos y aguas contaminados con soluciones refrigerantes.

Síntomas: Ardor en lengua boca y garganta, vómitos, dolores abdominales y diarrea.





ADITIVOS ALIMENTICIOS

Enfermedad producida por: Ácido nicotínico y nitritos.

Transmisión: Alimentos con dosis excesivas de sales de cura o compuestos para conservar el color de las carnes y aguas contaminadas.

Síntomas: Rubor facial, sensación de calor, dolores abdominales, náuseas y vómito.





METALES

Enfermedad producida por : Antimonio, Cadmio, Cobre, Flúor, Mercurio, Plomo y Zinc

Transmisión: Alimentos y bebidas muy ácidas, alimentos procesados en envases o utensilios que desprenden metales, pescados de aguas contaminadas con mercurio y granos tratados con fungidas mercurio.

Síntomas: Náuseas, vómito, mareo, dolores abdominales, diarrea, shock nervioso, espasmos, ceguera.





HIDRÓXIDO DE CALCIO

Enfermedad producida por : El aporte de calcio, modificadores del pH para la industria alimentaria, gestión de gases y contaminantes de ácidos en los humos industriales.

Transmisión: Ingestión de alimentos como margarina, jojoto, pastas, encurtidos, pastelería, chocolate, cacao, mermeladas y gelatinas.

Síntomas: Fuerte dolor y ardor de garganta, nariz, ojos, oídos, labios, lengua y pérdida de la visión.





ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR PLANTAS Y ANIMALES TOXICOS SEGÚN AGENTE CAUSAL BIOLÓGICOS

- ❖ Acido okadaico
- ❖ Alcaloide
- ❖ Ciguatoxina
- ❖ Resina cicutóxica
- ❖ Saxitoxina
- ❖ Histamina
- ❖ Glucósidos cianógenos



shutterstock.com - 1491288293



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS-EPIDEMIOLOGÍA



ÁCIDO OKADAICO

Enfermedad: Es una toxina producida por algas dinoflageladas del género *Dinophysis*.

Transmisión: Mejillones, almejas, ostras cosechadas en aguas con altas concentraciones de dinoflagelados.

Síntomas: Diarreas, náuseas y dolores abdominales.





ALCALOIDES

Enfermedad: Producida por un gran grupo de sustancias elaboradas por las plantas y algunos hongos. Los alcaloides contienen nitrógeno y se pueden fabricar en el laboratorio la nicotina, la cafeína, la codeína y la vincristina son alcaloides por el grupo tropano.

Transmisión: En algunas plantas con estramonio que se usan como infusión (valeriana, pasionaria) (vegetales berenjenas, tomate, pepino, batata, pimentón) , refresco y café .

Síntomas: Sed anormal, fotofobia, mirada distorsionada, delirio, coma, infarto





CIGUATOXINA

Enfermedad: Producidas por unas toxinas microalgas dinoflageladas *Gambierdiscus toxicus*, que se acumulan en los pescados y mariscos de aguas tropicales que se alimentan de dichas algas.

Transmisión: Carne de pescado tropicales especialmente barracuda, pez espada, pargo, mero, curvina y jurel.

Síntomas: Náuseas, vómitos, diarreas acuosas, entumecimiento y hormigueo alrededor de la boca y extremidades.





RESINA CICUTÓXICA

Enfermedad: Es una toxina poliacetilénica encontrada en varias plantas, siendo la más conocida la cicutóxica.

Transmisión: Raíz de cicuta acuática y sauco.

Síntomas: Sialorrea , náuseas, vómitos, dolor abdominal , espuma por la boca, convulsiones y parálisis respiratoria.





SAXITOXINA

Enfermedad: Son potentes neurotoxinas que originan afecciones asociadas a la intoxicación paralizante en humanos que son producidas primariamente por dinoflagelados de los géneros Alexandrium es un veneno que se encuentra en ciertos moluscos comestibles.

Transmisión : Mejillones y molusco cosechados en aguas con altas concentraciones de dinoflagelados.

Síntomas : Hormigueo, ardor y entumecimiento alrededor de los labios y dedos, habla incoherente y parálisis respiratoria.





HISTAMINA

Enfermedad: Es una amina imidazólica involucrada en las respuestas locales del sistema inmunitario. También regula funciones normales en el estómago y actúa como neurotransmisor en el sistema nervioso central.

Transmisión: Ingestión de alcohol especialmente los fermentados como el vino, cerveza, pescados especialmente los ahumados o fermentados, jamón, carnes de cerdo, enlatados, salsa de soja y pepinillos en vinagre.

Síntomas: Cefaleas, diarrea, dolor abdominal, gastritis, náuseas, vómitos, mialgia, artralgia, dermatitis urticaria crónica, taquicardia, rinorrea, hipotensión, picazón de los ojos y flatulencia,



shutterstock.com - 1491288290



GLUCÓSIDOS CIANÓGENOS

Enfermedad producida por: Algunos alimentos cuando las células de la planta se dañan por ejemplo moliendo o masticando los glucósidos cianogénicos y sus enzimas degradantes entran en contacto y se libera cianuro.

Transmisión: Ingestión de albaricoque, melocotón, batata, maíz, frijoles, almendras, yuca amarga.

Síntomas: Vómitos, diarrea, cefalea, dolor de estómago, debilidad, convulsiones midriasis, Ptosis, polipnea, manchas purpúricas, debilidad muscular, estupor, somnolencia, pérdida de la conciencia, depresión respiratoria, convulsiones e incluso la muerte.

