ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - 7	
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR SERVICIOS: EIC	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	



PROTOCOLO DE ENFERMEDADES TRASNMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

2026



1. INTRODUCCIÓN

1.1. COMPORTAMIENTO DEL EVENTO

1.1.1 SITUACIÓN EPIDEMIOLÓGICA MUNDIAL

Se considera a las ETA, como una importante carga de enfermedad en el mundo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que, en el mundo, la incidencia anual de diarreas es de 1.500 millones de casos,y además informó que 3 millones de niños menores de cinco años mueren anualmente.

1.1.2 SITUACIÓN EPIDEMIOLÓGICA EN AMÉRICA

El informe “Estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria” publicado en 2015 por la OMS, indica que la región de las Américas tiene la segunda carga más baja de enfermedades de transmisión alimentaria a nivel mundial, un importante número de personas se enferman o mueren anualmente al consumir alimentos contaminados, las cuales siguen siendo una de las causas más comunes de enfermedad en la región.

Al igual que en las demás regiones, la mayor carga se observa en los niños menores de cinco años. El 95 % de estas enfermedades son causadas por norovirus, Campylobacter spp, E. coli y Salmonella no tifoidea y hay una gran preocupación por la inocuidad alimentaria por parásito como Taenia solium y Toxoplasma, ya que la toxoplasmosis que se transmite a través de la carne cruda o mal cocida, así como por verduras y frutas mal lavadas puede llevar al deterioro de la vista y a trastornos neurológicos.

1.1.3 SITUACIÓN EPIDEMIOLÓGICA NACIONAL

De igual manera en Colombia el mayor número de brotes de ETA son causados por agentes patógenos como la E. coli y Salmonella spp, entre otros.

En Colombia, desde el año 2000, el mayor número de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos se han presentado en las regiones Andina y Atlántica con mayor afectación en los grupos de edad de diez a 14 años seguido de los 15 a 24 años. Con relación a los lugares de consumo de



alimentos o agua la proporción más alta de brotes se ha registrado en hogares y establecimientos educativos principalmente.

Para el año 2016, se notificaron al Sivigila un total de 9.781 casos de ETA, involucrados en 679 brotes; el grupo de edad de 10 a 14 años fue el más afectado. El lugar de consumo que estuvo implicado en la mayoría de los brotes fue el hogar y la inadecuada conservación fue el principal factor de riesgo. La tasa nacional de morbilidad de ETA para este periodo fue de 8.0 casos x 100 mil habitantes. Bogotá notificó el mayor número de casos y brotes.

¿QUE ES UNA ETA?

Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos («de la granja al tenedor") y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

Un brote de ETA es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Los brotes pueden involucrar números diferenciados de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como "caso"). Un único caso de botulismo, envenenamiento químico o de una enfermedad que no se encuentre en el país, puede ser suficiente para desencadenar acciones relativas a un brote epidémico, debido a la gravedad de la enfermedad provocada por esos agentes. Además, es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo, se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA, sin embargo agencias internacionales como la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos de América, consideran el evento cuando este es debido a una declaración inadecuada de los



alérgenos. Por otra parte, las Enfermedades Vehiculizadas por Agua (EVA) son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos.

Los brotes y casos de ETA registrados representan apenas la "punta del iceberg". La probabilidad de que un brote o caso se reconozca y notifique por las autoridades de salud depende, entre otros factores, de la comunicación de los consumidores, del relato de los médicos y de las actividades de vigilancia sanitaria de las secretarías municipales, departamentales y provinciales de salud.

Los alimentos involucrados con más frecuencia en las epidemias y casos de ETA son aquellos de origen animal. En el 48% de las epidemias ocurridas entre 1973 y 1987 en los EUA, donde se identificó el vehículo, los productos involucrados eran carne bovina, huevos, carne porcina, carne de aves, pescados, crustáceos, moluscos, o productos lácteos.

¿QUE LAS OCASIONA?

Se ha descrito alrededor de 250 agentes causantes de ETA, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales pesados. Los cambios en los hábitos alimentarios de la sociedad, como el consumo de alimentos envasados, comidas fuera del hogar, expendio de comidas preparadas y comidas rápidas, son factores que contribuyeron al incremento de las ETA.

Por lo anterior se hace necesario tener en cuenta la clasificación del evento en infecciones e intoxicaciones alimentarias, así como su diagnóstico y notificación en SIVIGILA.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)	
INFECCIIONES ALIMENTARIAS	**INTOXICACIONES ALIMENTARIAS**
Bacterias, Virus, Parásitos Hongos	Plantas y Animales Venenosos, Sustancias Químicas, Sustancias Radiactivas, Biotoxinas



¿PORQUE OCURREN LAS ETAS?

Para que ocurra una ETA, el patógeno o su(s) toxina(s) debe(n) estar presente(s) en el alimento. Sin embargo, la sola presencia del patógeno no significa que la enfermedad ocurrirá. En la mayoría de los casos de ETA:

- El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente como para causar una infección o para producir toxinas.
- El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos, o sea, debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo del agente.
- El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina. Otras condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina sea favorecida.
- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.
- Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.



- La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.
- La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.
- Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

MANIFESTACION CLINICA

La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo. La ingestión de alimentos contaminados puede



provocar una insuficiencia multiorgánica, incluso cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.

Los síntomas de intoxicación alimentaria pueden variar desde leves hasta graves y pueden ser distintos según el microbio que haya ingerido. Los síntomas más comunes de la enfermedad incluyen:

- Malestar estomacal
- Cólicos estomacales
- Náuseas
- Vómitos
- Diarrea
- Fiebre



Después de consumir bebidas o alimentos contaminados, podría llevar horas o días antes de presentar síntomas.

COMPLICACIONES

La mayoría de las personas solo tienen una enfermedad leve que dura desde unas pocas horas hasta varios días. Sin embargo, algunas presentan enfermedad grave que requiere hospitalización y algunas enfermedades causan problemas de salud a largo plazo external o incluso la muerte. Las infecciones transmitidas por los alimentos pueden causar artritis crónica, daños al cerebro y a los nervios y síndrome urémico hemolítico que causa insuficiencia renal.

CUÁNDO SE DEBE IR AL MÉDICO

Una vez presentado los síntomas se debe acudir al centro médico (clínicas, hospitales u otra entidad prestadora del servicio de salud) más cercano para empezar a tratar de manera adecuada los síntomas presentes, donde se suministren líquidos de manera adecuada para prevenir la deshidratación.

Entre otros síntomas que son considerados graves encontramos los siguientes:

- Fiebre alta (temperatura de más de 39°C, medida oralmente)
- Sangre en las heces
- Vómitos frecuentes que impidan mantener los líquidos en el cuerpo (lo que puede causar deshidratación)



- Signos de deshidratación, incluida una disminución significativa en la orina, boca y garganta muy secas o sensación de mareo cuando se pone de pie
- Diarrea que dure más de 3 días



ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - 7	
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR SERVICIOS: EIC	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	

Algunas enfermedades transmitidas por los alimentos que son significativas:		
Microbio y Tiempo habitual en que los síntomas demoran en aparecer	**Signos y síntomas típicos**	**Fuentes comunes de alimentos**
Campylobacter 2 a 5 días	Diarrea (a menudo con sangre), cólicos, dolor abdominal, fiebre	Aves crudas o poco cocidas, leche cruda (sin pasteurizar), agua contaminada
Clostridium botulinum De 18 a 36 horas	Los síntomas comienzan en la cabeza y bajan a medida que aumenta la gravedad. Los síntomas incluyen doble visión, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar, dificultad para tragar, sequedad en la boca, debilidad muscular, dificultad para respirar y parálisis.	Alcohol hecho de forma ilícita en prisión. Alimentos enlatados de manera inadecuada o fermentados, que normalmente son caseros
Clostridium perfringens De 6 a 24 horas	Diarrea, cólicos estomacales. Vómitos y fiebre no son comunes. La enfermedad generalmente comienza de manera repentina y dura menos de 24 horas.	Carne de res, aves, salsas de carne, alimentos secos o precocidos
Cyclospora (en Español) 1 semana	Diarrea acuosa, pérdida de apetito, pérdida de peso, cólicos/dolores estomacales, hinchazón abdominal, aumento de gases, náuseas y fatiga. Vómitos, dolores en el cuerpo, dolor de cabeza, fiebre y otros síntomas parecidos a la influenza (gripe).	Frutas, verduras y hierbas crudas
Escherichia coli De 3 a 4 días después de la exposición, pero puede ser tan corto como 1 día o tan prolongado como 10 días.	Cólicos estomacales fuertes, diarrea (a menudo con sangre) y vómitos. Cerca del 5 al 10 % de las personas a quienes les diagnostican esta infección presentan una complicación potencialmente mortal llamada síndrome urémico hemolítico, un tipo de insuficiencia renal.	Carne de res molida cruda o poco cocida, leche (cruda) y jugos sin pasteurizar, verduras crudas, como lechuga y germinados, agua contaminada



Listeria (en Español) De 1 a 4 semanas	**Mujeres embarazadas:** Las mujeres embarazadas generalmente solo presentan fiebre y otros síntomas similares a los de la influenza, como fatiga y dolores musculares. Sin embargo, las infecciones durante el embarazo normalmente causan aborto espontáneo, muerte fetal, parto prematuro o infecciones potencialmente mortales en el recién nacido. **Personas que no sean mujeres embarazadas (más a menudo adultos de 65 años y mayores):** Los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones, además de fiebre y dolores musculares.	Leche cruda (sin pasteurizar), Quesos blandos elaborados con leche sin pasteurizar, como queso fresco, queso blanco, queso panela, Brie, Camembert, quesos azules o queso feta, germinados crudos, melón, salchichas, patés, carnes para sándwich y fiambres, Pescado y mariscos ahumados

Microbio y Tiempo habitual en que los síntomas demoran en aparecer	**Signos y síntomas típicos**	**Fuentes comunes de alimentos**
Norovirus (en Español) De 12 a 48 horas	Diarrea, vómitos, náuseas, dolor estomacal	Los norovirus pueden transmitirse a través de una persona infectada, de agua o alimentos contaminados o al tocar superficies contaminadas, Verduras de hoja verde (como lechuga), frutas frescas y mariscos (como ostras))
Salmonella De 12 a 72 horas	Diarrea, fiebre, cólicos estomacales, vómitos	Huevos, aves crudas o poco cocidas, carne cruda o poco cocida, leche o jugos sin pasteurizar, queso, frutas y verduras crudas



Vibrio (en Español) 24 horas	Diarrea acuosa, cólicos estomacales, náuseas, vómitos, fiebre y escalofríos.	Mariscos crudos o poco cocidos, en particular las ostras



¿QUIENES SON LOS ENCARGADOS DE LAS NOTIFICACIONES DE LAS ETAS?

Realizar seguimiento al comportamiento de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y vehiculizadas por agua en el país, mediante procesos para la notificación, recolección y análisis de datos, con el fin de identificar oportunamente los brotes para la adecuada toma de decisiones en la prevención y control, a través de actividades de articulación interinstitucional, propendiendo por la protección de la salud individual y colectiva.

Los actores del sistema de vigilancia de las ETA son las instituciones de salud que realizan la notificación, las entidades territoriales del nivel municipal, distrital y departamental; así como las poblaciones especiales (comunidades indígenas) y confinadas (establecimientos educativos, penitenciarios, militares, seminarios, hogares geriátricos, entre otros), Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

ACCIONES SANITARIAS A DESARROLLAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS INTERVENIDOS

Con el fin de orientar a las Entidades Territoriales de Salud, en el proceso de intervención sanitaria es necesario remitirse a la página web del INVIMA.

Una vez se notifica el evento, teniendo en cuenta la información recolectada en la atención de los individuos relacionados con este, la Entidad Territorial de Salud debe realizar la verificación de las condiciones sanitarias de cada lugar (establecimiento de preparación, expendio u hogar) donde estos fueron elaborados y/o suministrados, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Verificar las condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento y expendio, según corresponda; así como de los equipos y utensilios. Debe realizarse una verificación de los registros de limpieza y desinfección (se exceptúa los hogares), prestando especial atención a los del día en que fueron preparados o suministrados los alimentos implicados, sin que ello implique la necesidad de revisar los registros de días anteriores.



2. Para los alimentos que requieren refrigeración o congelación, realizar una revisión de los registros y/o indagar con los manipuladores como se realizar el almacenamiento y conservación de los mismos. Para el caso de productos congelados es importante tratar de averiguar si estos fueron descongelados y mantenidos a temperatura ambiente por tiempos prolongados, así como si fueron congelados nuevamente.

3. Constatar si las actividades de cocción de los alimentos que lo requieren, se realizan de manera adecuada de manera que se evite el suministro de alimentos crudos o mal cocidos.

4. En las áreas de almacenamiento (cuartos fríos, neveras, congeladores, refrigeradores, alacenas, entre otros) examinar la posibilidad de ocurrencia de contaminación cruzada.

5. Entrevistar a los manipuladores con el fin de conocer si en las actividades de preparación o almacenamiento pudo haber ocurrido contaminación de los alimentos, o si existieron tiempos de retención prolongados antes que estos fueran suministrados.

6. En los manipuladores de alimentos realizar una revisión de su estado de salud, identificando si hay signos que puedan generar contaminación de los productos, equipos o utensilios. Cuestionar sobre si el día en que se prepararon los alimentos implicados algún manipulador se encontraba enfermo.

7. Se deben corroborar las medidas preventivas mediante las cuales el establecimiento evita el ingreso y anidamiento de plagas, así como si existen indicios (materia fecal, alimentos mordidos, nidos) o presencia de estas en los alrededores o al interior.

8. Realizar una verificación del agua usada para preparar los alimentos, teniendo en cuenta la fuente de la cual proviene. Si se trata de agua de acueducto establecer si el establecimiento realiza una medición del cloro y pH, si realiza alguna medida de tratamiento y como se encuentra el lugar de almacenamiento, identificando el estado de limpieza y mantenimiento en el que se encuentra el mismo y que sustancias



desinfectantes se utilizan para su limpieza, así como la periodicidad en que se realiza. Para el caso de agua empacada, es importante obtener los datos del establecimiento de origen, que incluyen nombre del fabricante, lote, fecha de vencimiento, presentación y registro sanitario. Siempre es importante realizar la toma de muestra de agua para remitir al laboratorio.

9. Para todos los alimentos consumidos es importante identificar el lugar del cual provienen (supermercado, tienda, plaza de mercado, fabrica, etc.); si se trata de establecimientos competencia de la Entidad Territorial de Salud también se debe verificar el estado sanitario de estos, si por otro lado el origen de los alimentos y bebidas implicados se trata de fábricas de alimentos, competencia del Invima, debe referenciarse la información correspondiente a nombre del fabricante, lote, fecha de vencimiento, presentación y registro sanitario, permiso o notificación sanitaria de cada uno cuando lo requiera; en el caso de carnes la PBA de la que proviene.

10. Para los menús, se debe verificar no solo los ingredientes principales del plato, sino los aderezos, salsas, condimentos y demás ingredientes utilizados para su preparación, consignando de igual manera la información referente al fabricante.



¿COMO SE PUEDEN PREVENIR LAS ETAS?

Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden prevenir mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas Agrícolas, etc. Donde se garanticen de manera adecuada cada uno de los procesos en las diferentes etapas.

Además, se deben aplicar las prácticas de autocuidado e higiene personal (lavado de manos en cada uno de los procesos, limpieza en el manipulador de alimentos, etc.) donde se contribuya a la mitigación de estas enfermedades.



