PROTOCOLO ETAS

PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN, REPORTE Y ACCIONES A REALIZAR DENTRO DE LA UNIDAD FRENTE A POSIBLES CASOS DE BROTES RELACIONADOS CON ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - ETAS

MODALIDAD
EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR

2026

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PROTOCOLO ETAS

INFORMACION DE INTERÉS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo. Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1.

Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un “brote”2

OBJETIVOS

Brindar información sobre qué son las ETA, sus características y síntomas. –Informar sobre cómo prevenir las ETA.
Orientar a las unidades de atención a la primera infancia para dar trámite inmediato a una posible ETA.
Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores del proceso de atención para prevenir y atender una ETA.

DEFINICIONES

ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión.
Puede manifestarse a través de una infección o una intoxicación:

Infecciones transmitidas por los alimentos: Se producen cuando se ingieren los microorganismos vivos perjudiciales para la salud.
Intoxicaciones causadas por alimentos: Se presentan cuando la toxina o el veneno de las bacterias o mohos se encuentran dentro del alimento ingerido, generalmente estas toxinas no tienen sabor ni olor.
Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.
Agente Etiológico: Microorganismos o sustancias químicas o físicas que causan enfermedades al estar presentes en los alimentos.
Alimento: Es cualquier sustancia ingerida al organismo el cual puede estar en su estado natural o artificial, los cuales brindan la energía diaria necesaria para realizarlas actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especias (condimentos).

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PROTOCOLO ETAS

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.
Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente continúa y su tabulación, con el fin de mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de una región o zona específica de un país.
Parásitos: Son organismos que viven en el interior o en la superficie de otro de distinta especie y se alimenta de las sustancias que elabora este último, causándole un daño: bacterias parásitas; la pulga y el piojo.

CONTEXTO GENERAL

Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microbios o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los mismos. Esta definición no incluye las reacciones alérgicas por consumo de alimentos.

Las ETA son un problema de salud pública generalizado y creciente, tanto en los países desarrollados, como en los que están en vía de desarrollo, impactando especialmente la población en condiciones de vulnerabilidad, niños, mujeres embarazadas y adultos mayores. Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

¿CUÁNTOS TIPOS DE ETA HAY?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas
• La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
• 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.

¿QUÉ FACTORES CONTRIBUYEN A PARA QUE SE PRODUZCA UNA ETA?

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s)3 como:
• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.
• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.
• La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión.
• Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican condiciones higiénicas inadecuadas1

¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS MÁS FRECUENTES O COMUNES DE LAS ETA?

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo4 .

¿CUÁLES SON LOS MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DE LAS ETA? .
Podrían considerarse dos mecanismo de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo , mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿CÓMO SE PUEDE IDENTIFICAR UN BROTE POR ETA?
Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros).

¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES CAUSANTES DE LA ETA?.
Existen más de 250 agentes etiológicos (microorganismos o sus productos) capaces de producir ETA. El Anexo A, de la Guía para el Establecimiento del Sistema de vigilancia Epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias “selección de enfermedades transmitidas por alimentos según la clasificación internacional de enfermedades y problemas relacionados con la salud (CIE)” lista algunos de ellos. A continuación se describen algunas agentes causantes

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PROTOCOLO ETAS

Algunas de las principales enfermedades trasmitidas por alimentos, son:

MICROORGANISMO	ENFERMEDAD	APARICION DE SÍNTOMAS	SÍNTOMAS	POSIBLES CONTAMINANTES	PREVENCIÓN
Clostridium perfrigens	Gastroenteritis	De 8 a 24 horas	Intensos calambres abdominales y diarrea. Normalmente, esta enfermedad desparece después de las 24 horas.	Un pequeño número de organismos puede estar presente **después de la elaboración del producto, y pueden multiplicarse durante su almacenamiento o cuando se preparan grandes cantidades de alimentos con muchas horas de anticipación.** El riesgo más alto se origina por contaminación cruzada, que ocurre cuando el **alimento cocido entra en contacto con los ingredientes crudos o contaminados, o con superficies contaminadas** (como por ejemplo las **tablas de picado). Las carnes y sus derivados son los más implicados.**	Los alimentos deben ser cocinados con temperatura interna entre 63°C a 74°C. Si el alimento no va a ser consumido inmediatamente se debe bajar rápidamente su temperatura de 60 °C a 10°C y luego ser mantenido a temperaturas inferiores a 5°C. Si el alimento se va a recalentar este debe alcanzar una temperatura de 74°C en su interior antes de ser consumido. Aplicar las BPM.
Clostridium botullinum	Botulismo alimentario (actualmente clasificada como intoxicación alimentaria)	De 18 – 36 horas después de haberse ingerido los alimentos conteniendo la toxina.	**Debilidad y vértigo, usualmente seguido de doble visión y la progresiva dificultad para hablar así como para respirar, debilidad muscular, distensión abdominal**, etc Alteraciones en la digestión (náuseas, vómitos)	Los tipos de alimentos implicados en el botulismo varían en función de la conservación de alimentos y los hábitos alimentarios en las diferentes regiones. Cualquier alimento que es propicio para la derivación y la producción de toxinas, que cuando se procesa permite la supervivencia de esporas, y no se calienta posteriormente antes de su consumo puede estar asociada con el botulismo. Casi cualquier tipo de alimento que no es muy ácido (pH por encima de 4,6) puede apoyar el crecimiento y la producción de toxina por *C. botulínica* . La toxina botulínica se ha demostrado en una considerable variedad de alimentos, tales como conservas de maíz, pimientos, habichuelas, sopas, remolacha, espárragos, champiñones, aceitunas negras, espinacas, atún, pollo y pollo hígados y paté de hígado y carnes frías, jamón, salchichas, berenjenas rellenas, la langosta y el pescado ahumado y salado.	Evitar que los alimentos se manchen de tierra. Esterilizar correctamente las conservas, especialmente las caseras. Mantener medidas higiénicas en el sacrificio de animales. Realizar una correcta curación de los embutidos cárnicos. No consumir alimentos en envase abombados o dañados.
Salmonella	salmonelosis	entre 6 y 24 horas	Náuseas y vómitos,	Las fuentes principales de contaminación son de origen	Proteger los alimentos del contacto con heces,

PÚBLICA

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PROTOCOLO ETAS

MICROORGANISMO	ENFERMEDAD	APARICION DE SÍNTOMAS	SÍNTOMAS	POSIBLES CONTAMINANTES	PREVENCIÓN
		después de la comida infectante.	rápidamente acompañados por dolores abdominales y diarreas, asociadas o no, con hipertermia. El síndrome disentérico generalmente confirma la afectación cólica. Se pueden presentar también cefaleas o mialgias	alimentario: huevos, productos lácteos, aves de corral, carnes de mataderos, pescados. Todos los alimentos son susceptibles de infección por Salmonella, aunque es más frecuente en la leche no hervida, huevos, carnes (aves de corral) y vegetales crudos. Los productos más contaminados son los manipulados (carnes preparadas, pasteles de crema, helados, mahonesas). La alta incidencia de salmonelosis tras ingesta de mayonesas domésticas, hace suponer como causa importante el uso de huevos con cáscara rota o deteriorada, donde se puede dar la entrada de las bacterias que están en el exterior de la cáscara (procedentes de las heces del animal).	insectos, roedores, pájaros. No contactar alimentos crudos con cocinados. Limpiar los utensilios de cocina correctamente. Higiene personal adecuada. Cocinar los alimentos a temperatura interna superior a 74°C. No consumir huevos rotos o sucios. Conservar los alimentos en refrigerador.
Escherichia Coli	Enteritis		La infección conduce **a menudo a diarrea aguda** con sangre poca o ninguna fiebre y, ocasionalmente, un fallo renal.	El contagio se ha asociado con el consumo de carne de vacuno contaminada e insuficientemente cocinada. Entre otras fuentes conocidas de la infección figura el consumo de coles de Bruselas, lechuga, salami. El contacto de una persona a otra también es una forma de transmisión. Los consumidores pueden prevenir la infección cocinando bien la carne y evitando la leche no pasteurizada así como una buena higiene en las manos.	Potabilización del agua. Mejorar la calidad sanitaria del agua. Higiene personal: lavado de manos. Evitar comer vegetales crudos.
Staphylococcus áureos	Intoxicación estafilocócica	2- 4 horas.	Náuseas, vómito, espasmos de estómago, arcadas y postración, diarrea, deshidratación, palidez y colapso nervioso con una curación completa en un plazo de 1-2 días.	La causa principal de esta forma de toxiinfección alimentaria son los alimentos cocinados, manipulados por portadores de *S. áureos* (entre el 30 y el 40 % de las personas sanas son portadoras), especialmente por los que presentan lesiones sépticas, que después se han almacenado mucho tiempo estando todavía calientes. Las carnes curadas cocidas, especialmente jamón, con las que se preparan bocadillos y otros tipos de menú para consumir en frío, son las más corrientemente implicadas, lo mismo que	No hablar, toser o fumar sobre los alimentos. Lavarse las manos antes de la manipulación. No tocar alimentos si hay heridas o infecciones en la piel. Consumir rápidamente el alimento una vez cocinado. Conservar en refrigeración Manipular lo menos posible los alimentos cocinados semiterminados y terminados. Especial cuidado se tendrá con los alimentos cocinados calientes que preferentemente deberán

PÚBLICA

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

¿CÓMO REGULA EL PAÍS LAS ACCIONES PARA PREVENIR LAS ETA?

El país ha definido un marco normativo con el fin de generar controles en toda la cadena de producción de los alimentos. En este aspecto el Codex Alimentarius es un referente en cuanto a las normas, códigos de práctica, directrices y otras recomendaciones internacionales, en muchas de las cuales se apoya nuestro país. A continuación se describen las principales normas que aplican a la inocuidad de la cadena alimentaria, sin embargo se podrá consultar el Nomograma de alimentos y bebidas para consumo Humano ANEXO.

Norma	Objeto
Referentes Internacionales	
Reglamento Sanitario Internacional (RSI)	Cuya finalidad es prevenir la propagación internacional de enfermedades, controlar y dar respuesta en salud pública. Obliga a los países a reforzar la vigilancia y respuesta en salud para detectar riesgos en salud.
Objetivos de desarrollo sostenible (ODS),	Objetivo 3: Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas las edades. Objetivo 6: Garantizar la disponibilidad y la gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos.
Normas Nacionales	
Ley 9 de 1979	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias
Ley 715 de 2001	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otro.
Ley 1122 de 2007	Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Resolución 1841 de 2013	Por la cual se adopta el Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021
Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021	El cual establece acciones en 8.4.3.3. Inocuidad y calidad de los alimentos y 8.6. Dimensión Vida saludable libre de enfermedades transmisibles.
Resolución 2674 de 2013	La cual establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase,

Norma	Objeto
	almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 1229 de 2013	Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
Ley Estatutaria 1751 de 2015	Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones.
Decreto 780 de 2016	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social
Resolución 3280 de 2018	Por la cual se adoptan los lineamientos técnicos y operativos de la Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud y la Ruta Integral de Atención en Salud para la Población Materno Perinatal y se establecen las directrices para su operación.
Circular 6 de 2020	Directrices para el fortalecimiento de las medidas de prevención y atención integral de la Hepatitis A y de las acciones de vigilancia y control para este evento

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PROTOCOLO ETAS

PREVENCION

Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayorriesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

PARA ESTO DEBEMOS:

- Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos
- Disponer de áreas de preparación de alimentos de fácil limpieza
- Garantizar las temperaturas de cocción y las condiciones de almacenamiento de alimentos
- Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico en las instituciones educativas yen los comedores escolares Cómo prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3aspectos muy importantes:
- Higiene personal
- Higiene de los alimentos
- Higiene del entorno y comedores escolares

HIGIENE PERSONAL

Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como: • Baño diario • Lavarse los dientes después de cadacomida • Mantener uñas cortas y limpias • Mantener las manos limpias y lavárselascada vez que sea necesario.

“Las manos son el principal punto de contacto entre el alimento y el ser humano, por ello un correcto lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos”

Preparación: • El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio. • Usar siempre utensilios que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos. • Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de utilizarlos. Si los usa en alimentos cocidos límpielos y desinféctelos para emplearlos en alimentos crudos. •El lugar donde se guarden los equipos y utensilios, debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y bacterias. • Lavar y desinfectar los alimentos quese van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.

Consumo: al consumir los alimentos la persona debe tener las manos limpias. El lugar de consumo y los utensilios deben estar en buenas condiciones de aseo y se debe tener precaución e informar inmediatamente si se detecta en los alimentos, algún olor extraño o

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

presencia de elementos como piedras, astillas de madera y otros.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores. Recomendaciones: Almacenamiento: • Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellosque tienen fecha de vencimiento más próxima. • El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos. • El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones.Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad. • Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que lasneveras o equipos de refrigeración o congelación Compra: Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones: • Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias • Los huevos deben estar frescos y limpios • Las carnes, pollo y pescado deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y conservarse en todo momento refrigerados o congelados • Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente • Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, hendiduras o golpes, ni señales de oxidación

HIGIENE DE AMBIENTES

La limpieza y desinfección del área de preparación es fundamental, así como las condiciones de almacenamiento de las materias primas y la higiene de los manipuladores. La higiene del ambiente incluye limpieza de pisos, paredes ysuperficies de trabajo como mesones, sobre los cuales se deben adoptar rutinas delimpieza y desinfección, para evitar acumulación de residuos y contaminación de losalimentos. Se debe evitar la generación de polvo en las áreas de manipulación de alimentos, utilizando métodos que impidan su propagación (ejemplo: uso de pañoshúmedos o traperos) Los productos utilizados en las labores de limpieza, desinfección y control de plagas, tales como jabones, desinfectantes, detergentes y demás productos químicos no deben estar en contacto con los alimentos, almacenándose en un lugar diferente y alejado de éstos, además de mantenerse debidamente envasados e identificados.

LA ORGANIZACIÓN MUNIDIAL DE LA SALUD OMS ha señalado que las principales causasde enfermedades de transmisión por alimentos son:

- Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas
- Intervalo de variashoras entre preparación y consumo
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentossemi-crudos
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C
- Manipulación de alimentos por personas enfermas
- Uso de alimentos contaminados
- Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido) • Falta de limpieza de equipos y

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

utensilios
ADEMÁS, RECOMIENDA:

1. Comprar siempre alimentos en lugares confiables
2. Cocinar bien los alimentos (65°C mínimo)
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados
5. Recalentar bien los alimentos a más de 65°C (mínimo)
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
7. Lavarse las manos a menudo
8. Mantener minuciosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales
10. Utilizar siempre agua potable

NOTIFICACIÓN

Para todos los efectos y como se indicó al inicio del documento, nos sumamos a los aspectos desarrollados por el Ministerio de educación nacional para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, entre los que se encuentra el acogimiento de la ruta de notificación, la cual se enmarca dentro de los criterios nacionales definidos por el competente para el tema

PASO 1

VERIFIQUE SI LOS NIÑOS Y NIÑAS PRESENTA VOMITO, DIARREA, FIEBRE, MALESTAR GENERAL Y OTROS SINTOMAS

PASO 2

1. DETENGA DE INMEDIATO LA ENTREGA DE ALIMENTOS Y NO LOS BOTE.
   Se debe generar la alerta independiente de que el servicio de alimentación que presuntamente genere el hecho sea el de la modalidad, pues es conocido que en esta forma de atención convergen varios actores que participan en el proceso de atención del componente alimentario.
2. TRASLADE INMEDIATEMTENTE A LOS INVOLUCRADOS A LAS ENTIDADES DE SALUD
3. Delegue a personal competente de apoyo a fin de que NOTIFIQUE COMO PRESUNCION DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS A:

- Padres de Familia
- IPS
- Secretaria de salud
- **OPERADOR:** Representante legal (vía electrónica)
  Coordinadora General de la modalidad
  Nutricionista de la unidad de atención **(por el medio más expedito que garantice su conocimiento inmediato del evento)**
- ICBF

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019

PASO 3

Asigne un profesional y/o docente para que esté atento a que no se presente más niños afectados y en caso de presentarse active de manera inmediata la ruta de atención

PASO 4

De contar con excedentes de los alimentos ofrecidos el día del evento, mantenga preparaciones y materia prima aislados en bolsas en refrigeración.

PASO 5

- Asegúrese que la entidad de salud Entreviste a cada uno de los afectados en presencia de la familia y/o adulto responsable
- Tome muestras de los alimentos y agua empleados para las preparaciones

PASO 6

Cuando la situación este controlada presente y remita el respectivo informe a:

- Representante legal de la organización
  CON COPIA A:
- Coordinadora General de la Modalidad
- Nutricionista de la Modalidad
- la EAS es la encargada de notificar la situación al supervisor del contrato
- En el reporte realizado por la unidad de servicio a la entidad administradora deberá incorporarse además y sin excepción:
  a) Conceptos sanitarios de proveedores y registros sanitarios de alimentos relacionados con el brote.
  b) Seguimiento del estado de salud de las niñas y niños afectados.
  c) Acciones de mejora propuestas para la no repetición del evento.
- En la UDS el nutricionista debe diligenciar el registro de novedades o el formato que el ICBF disponga, de llegar a presentarse enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes en la infancia, transmitidas por alimentos (ETA) o de origen cultural.

BIBLIOGRAFIA

Ministerio DE EDUCACION NAICONAL
Guía técnica del Componente de alimentación y nutrición del ICBF https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA

ELABORO:

ERICA ELIZABETH MELO SARRIA
NUTRICIONISTA DIETISTA

1 Vásquez G. La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver. 2003; 35:48-57.
2 Instituto Nacional de Salud. Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2019