

INFORME DE VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, SEMANAS EPIDEMIOLOGICAS 1 A 40, COLOMBIA 2008

Alfonso Campo Carey
Claudia Jimena Alvarez Alvarez
José Antonio Chávez Yela
Jaime Alberto Guerrero Montilla
Grupo factores de Riesgo ambiental
Instituto Nacional de Salud

INTRODUCCION

Se conocen alrededor de 250 enfermedades transmitidas por alimentos, sin embargo no se tienen datos exactos sobre la incidencia de estas a nivel mundial, no es fácil comparar los datos entre los países ya que los mismos dependen directamente de la eficiencia de sus sistemas de vigilancia, por esto quizá una incidencia más alta no signifique mayor problema de seguridad alimentaria sino una mejor vigilancia de la enfermedad. A su vez debido a que estas enfermedades son causadas por diferentes tipos de agentes como virus, bacterias, parásitos, hongos, agentes químicos, entre otros, su vigilancia también depende de las técnicas existentes en cada país para la detección, así en algunos existirá mayor conocimiento por parte de los equipos de salud para detectar por ejemplo una enfermedad de origen bacteriano que quizá una de origen químico.

La globalización del comercio de alimentos permite ahora que los alimentos producidos en un país se vendan y consuman en todo el mundo. Esto significa que un producto alimentario contaminado puede causar brotes de enfermedad en muchos países al mismo tiempo. La vigilancia es un componente esencial de cualquier sistema de inocuidad alimentaria. En la actualidad, sólo unos pocos países en el mundo tienen programas de vigilancia totalmente adecuados. Los países en desarrollo, están en proceso de establecer y mejorar su sistema nacional. Como consecuencia, sigue sin conocerse el impacto real sobre la salud y el alcance de las enfermedades transmitidas por alimentos.¹

Estadísticas en la región latinoamericana y el caribe

Según un resumen del reporte al sistema de información de OPS para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (SIRVETA) (el cual se encuentra en fase de consolidación respecto a la detección y registro de brotes y casos, con marcadas diferencias entre los países), durante los últimos nueve años se recibieron 6511

¹ Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los alimentos (INFOSAN), Nota de Información INFOSAN No. 6/2005 - WHO Global Salm-Surv.

informes de brotes de ETA de 22 países en la región, con Cuba que contribuía con más del 54% de los informes totales. Cerca de 250.000 personas se enfermaron en estos brotes y murieron 317. El 37% de estos ocurrieron en casa. En un 29% no se hizo análisis por laboratorio para identificar los agentes causales. En los brotes con etiología confirmada, 57% se atribuyeron a bacterias, 12% a virus y 21% a toxinas marinas. Los restantes 10% fueron causados por parásitos, contaminantes químicos o toxinas de las plantas. Los productos alimenticios más comúnmente asociados fueron: peces (22%), agua (20%), y carnes de ganado (14%). Según los datos de los brotes con agentes causales confirmados por laboratorio, *Salmonella* fue indudablemente de las bacterias más frecuentemente informada (20% de los brotes reportados).²

En Uruguay en 1999, se registraron 41 brotes, el 97.56% (40) de estos fueron causados por bacterias. Dentro de éstos, el 57,5% (23) fue causado por *Salmonella*, de las cuales 14 eran *S. enteritidis*; 12,5% (5 brotes) correspondieron a *Staphylococcus aureus* y un brote por *Clostridium botulinum*. En 20% de los brotes, con estudio etiológico cumplido, se aislaron en el alimento bacterias coliformes y se consideró así cerrada la investigación. Se vieron afectadas un total de 729 personas, registrándose una sola muerte.³

En Cuba, Durante el año 2003 se reportaron y estudiaron 504 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), para un aumento del 18% con respecto al 2002 en el cual se reportaron 416. En el 2002 se había incrementado el 19%. El total de afectados también incrementó en un 4.6%, al pasar de 16.888 a 17.689, en particular por los brotes de origen hídrico. Durante el año se produjeron tres fallecimientos.

De estos 504 brotes, 112 (487 casos) fueron por ciguatera, 320 (13.343 casos) por alimentos y 72 (3.859 casos) por agua. A continuación se presenta un resumen del análisis de los brotes ocasionados por alimentos: El 28% de los brotes ocurrieron en escuelas, el 15% en comedores obreros, el 7% en restaurantes y cafeterías, el 50% restante en viviendas, ancianatos y albergues. Por grupos de alimentos implicados se tiene que el 42% de los brotes fue ocasionado por carne y productos cárnicos, el 10% por lácteos, el 12% por ensaladas frías, mayonesa, el 6% por pescado y productos pesqueros, el 12% por dulces y productos de confitería, el 3% por alimentos compuestos (arroz, pastas con embutidos, entre otros), el 15% por otro tipo de alimentos. Por lugar donde los alimentos perdieron su inocuidad se tuvo que el 20% fue en la producción primaria, el 27% en la manipulación comercial, el 24% en el almacenamiento post tratamiento, el 17% por manipulación doméstica, el 8% en el procesamiento industrial y otros el 4%. Sobre los factores de contaminación se tiene que el 16% fue por manipulación de una persona infectada o portadora, el 40% por productos crudos contaminados por patógenos de origen animal o del medio ambiente, el 31% por contaminación cruzada con ingredientes crudos de origen animal, el 13% por otros factores de contaminación. Sobre los factores de sobrevivencia se tiene que el 55% fue por insuficiente tiempo-temperatura durante el proceso de cocción, calentamiento o recalentamiento, por otras fallas del proceso el 32% y por Inadecuada acidificación el 13%. Con relación a la etiología de los agentes se tiene que el 89% fue de origen biológico, el 10% origen químico y el 1% desconocido. En cuanto a los agentes biológicos se tiene que el 49% fue por *Salmonella sp.*, el 25% por *Stafilococo aureus*, el 14% por *Clostridium perfringes*, el 4% por *E. coli*, el 3% por *Bacillus cereus* y el 5% restante por otros tipos. En cuanto a los agentes químicos se tiene que el 37% fue ocasionado por toxinas vegetales, el 19% por histamina, el 3% por

² Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): su importancia en la caracterización de riesgos. Perez, Enrique. Aguilar, Pablo. Salvatella, Roberto. Ribetto, Ana. Castro, Amaldo.

³M.S.P.:1er. Taller Nacional del Sistema VETA. Ed. OPS, OPS/HCP/HCV/FOS/URU.03/2000. Montevideo, 1999.

neurotoxinas, el 12% por plaguicidas, sin precisar el 12% y por otros el 17%.⁴ Es importante tener en cuenta que existen muchas diferencias en la forma como opera el sistema de vigilancia en cada país, unos con más debilidades que otros, por esto no se puede comparar la incidencia de estas enfermedades entre los países de la región.

Metodología

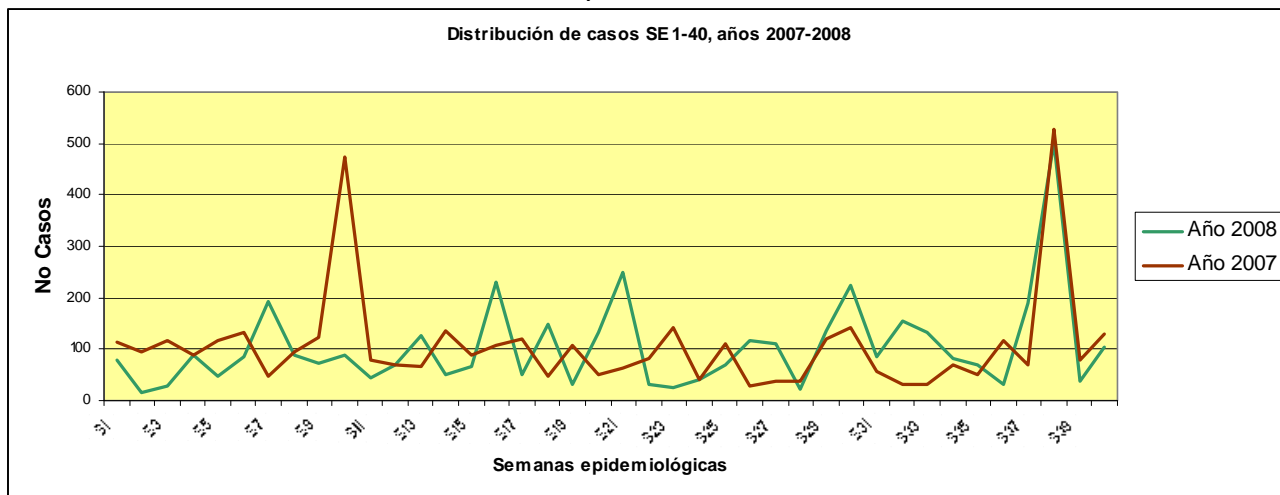
Se realiza un informe de tipo descriptivo retrospectivo sobre la notificación realizada al SIVIGILA individual y colectivo hasta la semana 40 de 2008, se evalúa el comportamiento de la notificación del evento; se estima su magnitud en lugar y persona; se establece su tendencia, distribución (grupos de edad, tipo de confirmación, alimentos, agentes etiológicos y establecimientos comprometidos en los brotes).

Resultados

Hasta la semana epidemiológica No. 40 del 2008, se notificaron al sistema nacional de vigilancia 6033 casos por archivos planos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Por archivo colectivo 2008 se ha notificado 4154 casos en comparación del 2007 se notificaron 4240 caso con una diferencia de 2% lo que representa los entes territoriales a SE 40 estan reportando los casos por archivos planos. Figura 1.

Hasta el décimo periodo epidemiológico del 2008, se presentó el mayor número de casos en la semana 22, debido a la presencia de un brote que ocurrió en un establecimiento penitenciario, ubicado en el Municipio de Bello (Antioquia) que aportó 1804 casos, de los 1843 casos notificados esa semana (notificación por archivos planos).

FIGURA 1. NÚMERO DE CASOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS POR SEMANA EPIDEMIOLÓGICA. COLOMBIA SEMANA 1-40 (2007-2008).



FUENTE: SIVIGILA, Instituto Nacional de Salud

De las 36 Unidades Notificadoras Departamentales y Distritales, el 94% (34) notificó casos de ETA's al SIVIGILA. De los entes territoriales que notificaron al sivigila

⁴ Ministerio de Salud Pública, Unidad Nacional de Salud Ambiental. Análisis de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, 2003. Ciudad de la Habana, Marzo 2004. (http://www.panalimentos.org/panalimentos/files/ANALISISCUBA_ETA03.doc.)

tradicional, Bogotá D.C fue el mayor notificador con 17.86% del total de los casos a nivel nacional, seguido de Boyacá 11.21%, Sucre con el 10.25%, Caldas con 6.01, Santander con el 5.75%, y en menor porcentaje: Magdalena, Atlántico, Antioquia, Casanare, Cundinamarca, Bolívar, Córdoba, Risaralda, Valle del Cauca, Arauca, Cesar, Norte de Santander, Meta, Quindío, Santa Marta, La Guajira, Caquetá, Tolima, Putumayo, Chocó, Amazonas, Huila, Nariño, Cauca, Guaviare, Cartagena y Guainía (Tabla 1). No notificaron casos de ETA: **San Andrés y Vaupés**.

TABLA 1. NÚMERO Y PORCENTAJE DE CASOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, NOTIFICADOS POR DEPARTAMENTO Ó DISTRITO – COLOMBIA, HASTA DECIMO PERIODO EPIDEMIOLÓGICO DEL 2008.

DEPARTAMENTO DE NOTIFICACION	SIVIGILA TRADICIONAL		SIVIGILA ARCHIVO PLANO	
	Total casos	%	Total Casos	%
BOGOTA	742	17.86	724	12
SUCRE	426	10.25	408	6.76
SANTANDER	239	5.75	243	4.02
MAGDALENA	166	4	160	2.65
CALDAS	250	6.01	198	3.28
ATLANTICO	162	3.89	159	2.63
BOYACA	466	11.21	528	8.75
ANTIOQUIA	110	2.64	2478	41.07
CASANARE	133	3.2	30	0.49
CUNDINAMARCA	167	4.02	68	1.12
VALLE	297	7.14	72	1.19
BOLIVAR	133	3.2	55	0.91
ARAUCA	76	1.82	43	0.71
CORDOBA	126	3.03	51	0.84
RISARALDA	152	3.65	49	0.81
SANTA MARTA	55	1.32	30	0.49
NORTE DE SANTANDER	158	3.8	160	2.65
CESAR	33	0.79	78	1.26
META	100	2.4	88	1.45
QUINDIO	26	0.62	93	1.54
LA GUAJIRA	18	0.43	89	1.47
TOLIMA	22	0.52	66	1.09
CAQUETA	15	0.36	26	0.43
PUTUMAYO	24	0.57	22	0.36
CHOCO	4	0.14	0	0
AMAZONAS	4	0.096	2	0.033
HUILA	2	0.04	121	2
NARIÑO	0	0	222	3.67
CAUCA	0	0	168	2.78
GUAVIARE	0	0	21	0.34
CARTAGENA	0	0	9	0.14
GUAINÍA	6	0.09	6	0.09
BARRANQUILLA	0	0	6	0.09
VICHADA	46	1.10	0	0
En blanco	0	0	10	0.16
Total general	4154	100	6033	100

Fuente: SIVIGILA – Instituto Nacional de Salud. 2008

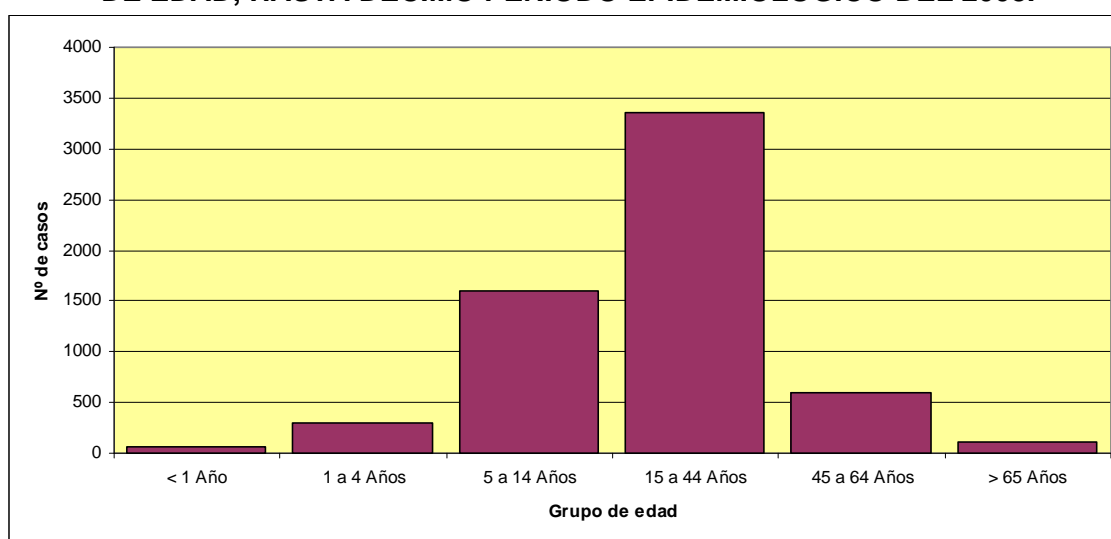
TABLA 2. CRITERIOS DE CONFIRMACION DE LOS CASOS DE BROTES ETA, HASTA DECIMO PERIODO EPIDEMIOLOGICO-2008.

CRITERIO DE CONFIRMACION	Nº DE CASOS	%
LABORATORIO	1490	24.69
NEXO EPIDEMIOLOGICO	720	11.93
CLINICA	2165	35.88
PROBABLES	1658	27.48
TOTAL	6033	100

Estudios de investigación de brotes, Entes Territoriales (E.T)

De la totalidad de casos notificados por las entidades territoriales, 35.88% fueron confirmados por criterio clínico, seguido por el criterio laboratorio (24.69%). El 27.69% está pendiente de ser ajustado de acuerdo a los criterios de confirmación. Figura No.2.

FIGURA 2. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SEGÚN GRUPO DE EDAD, HASTA DECIMO PERIODO EPIDEMIOLOGICO DEL 2008.



FUENTE: SIVIGILA, Instituto Nacional de Salud.

El grupo de edad que presentó la mayor incidencia de ETA fue el de 15 a 44 años (55.69%), lo cual corresponde a 3360 casos, seguido por el grupo de 5 a 14 años (26.48%) con 1598 casos.

Del total de casos presentados en los brotes de ETA, notificados hasta semana epidemiológica N° 40, en el año 2008, se seleccionaron los más representativos, de acuerdo al tamaño de población involucrada, la calidad de la información y la configuración final del brote enviado por las entidades territoriales al INS. Tabla 3.

TABLA 3. RELACION DE BROTES DE ETA, CON MAS DE 10 PERSONAS AFECTADAS, PRESENTADOS EN COLOMBIA, HASTA SEMANA EPIDEMIOLOGICA N° 40-AÑO 2008.

SE	DEPARTAMENTO DE NOTIFICACION	MUNICIPIO	Nº DE CASOS	ALIMENTO IMPLICADO	AGENTE AISLADO	LUGAR DE CONSUMO	FACTORES DETERMINANTES
01	MAGDALENA	Santa Ana	14	Queso	<i>staphylococcus</i> coagulasa positiva	Hogar	Contaminación cruzada
03	CASANARE	Maní	15	Cerdo	No suministrado	Hogar	Cadena de frío

03	BOGOTA	Bogotá	38	Lechona, arroz blanco, calabazin, papa al vapor, limonada, sopa	No suministrado	Hogar Geriátrico	Almacenamiento
04	BOYACÁ	Tunja	13	Postre	Salmonella ssp	Institución de salud	Fuente alimento
05	VALLE	Palmira	14	carne de res, carne de cerdo, yuca y papa,	E. coli	Campo abierto	cadena de frío, cocción
06	ANTIOQUIA	Retiro	24	Cocoa con leche, arepa y quesito	No suministrado	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento, manipulador infectado
07	NORTE DE SANTANDER	Cúcuta	10	Arroz con pollo	No suministrado	Establecimiento penitenciario	Conservación
09	RISARALDA	Apia	11	Arroz con pollo, ensalada, jugo	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento
10	ATLÁNTICO	Puerto Colombia	10	Queso, arepa de agua	No suministrado	Hogar	Contaminación cruzada
10	BOGOTÁ D.C.	Bogotá	19	Pollo en salsa, coliflor con huevo, plátano maduro, arroz blanco, jugo de lulo, tajadas de tomate	Coliformes totales, coliformes fecales	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada
13	SANTANDER	Pinchote	64	Arroz con pollo	Staphylococcus coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada
15	CASANARE	Nunchía	28	Agua	<i>Enterobacter aerogenes</i> , <i>E. Coli</i>	Establecimiento militar	Cadena de frío
15	QUINDIO	Neira	32	Arroz con pollo y ensalada	Presencia de <i>Proteus</i>	Hogar	Refrigeración
16	BOGOTA D.C	Bogotá D.C	98	Yogurt, Mantecada, Panelita de leche	No suministrado	Establecimiento educativo	Fuente alimento
18	MAGDALENA	Pivijay	22	Pollo, Jamón, Maíz, Papa, Mayonesa	<i>Salmonella</i> ssp	Reunión social	cadena de frío, cocción
18	BOLIVAR	Mahates	49	Espagueti con pollo	Staphylococcus coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento, manipulador infectado
19	HUILA	El Pital	26	Espagueti con pollo	<i>Salmonella</i> ssp	Establecimiento educativo	Conservación

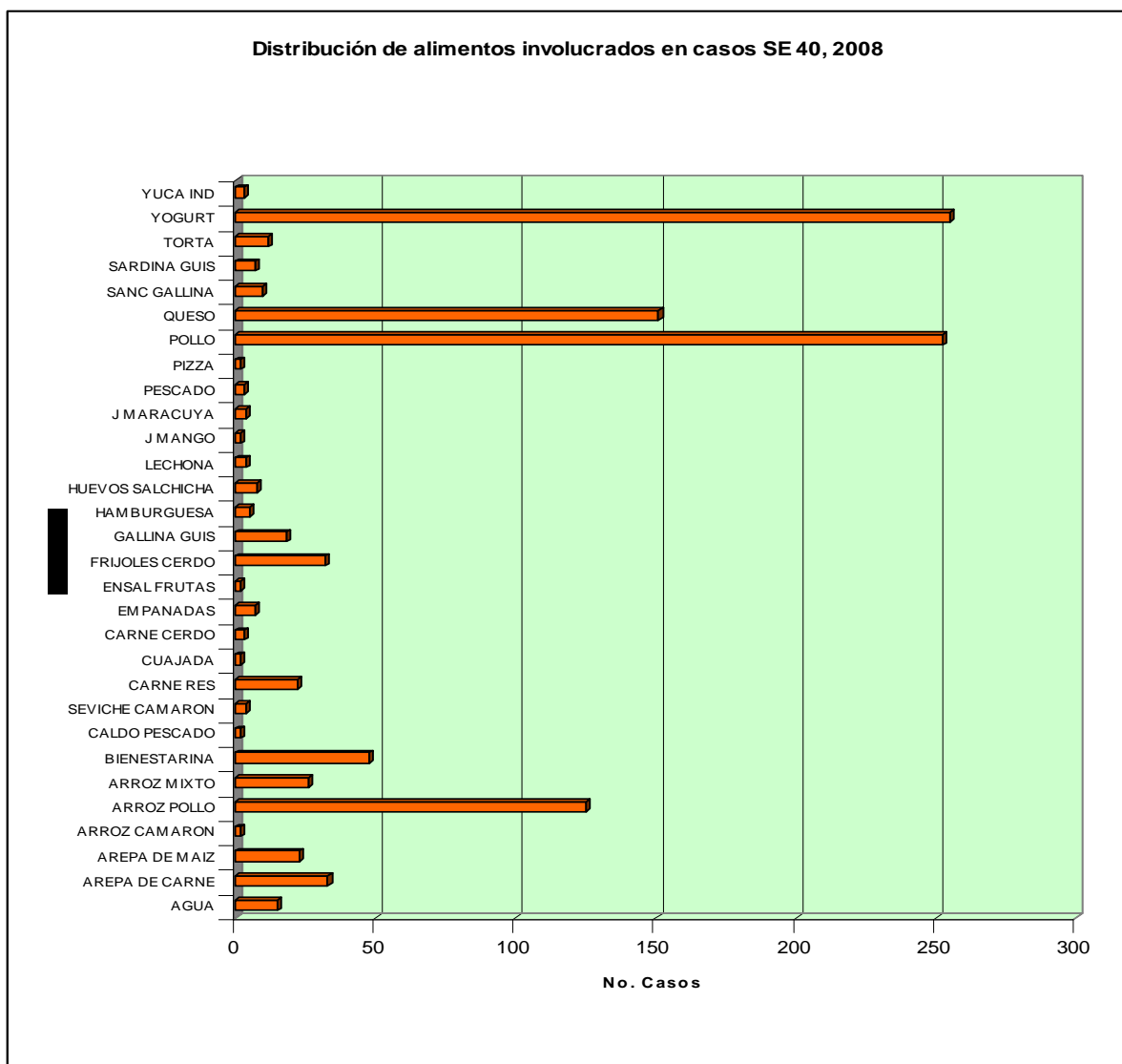
20	ATLANTICO	Santo Tomás	108	Pollo desmechado, bollo limpio, leche preparada	Staphylococcus coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Fuente de alimento
21	GUAINIA	Inirida	45	Aroz, arvejas seca, jamoneta, chocolisto, promasa, leche en polvo	Presuntivo para shiguella	Establecimiento educativo	Falta de higiene y desinfección
22*	MEDELLÍN	Bello	1800*	Sardinas hogao, carne cocida.	<i>Salmonella ssp</i>	Establecimiento penitenciario	Contaminación cruzada.
23	HUILA	Neiva	29	Arroz chino	<i>Salmonella ssp</i>	Celebración 15 años	Contaminación cruzada
24	SANTANDER	Puente Nacional	60	Gallina	Staphylococcus coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento
25	SUCRE	La Union	10				
26	SUCRE	Sincelejo	13	Mariscos	No suministrado	Plazas publica	Fuente alimento
26	SANTANDER	Puerto Wilches	10	Semilla de Hogueerrilla	No suministrado	Establecimiento educativo	Fuente alimento
27	BOGOTÁ	Sopo (cumdinamarca)	13	Hamburguesas, papa fritas	No suministrado	Establecimiento recreativo	Fuente alimento
30	CUNDINAMARCA	Facatativá	13	Pollo, ahuyama, jugo de mora	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento
31	CUNDINAMARCA	Madrid	88	Arroz, pollo, ensalada, ahuyama, sopa, postre, galletas, jugo de mora.	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento
32	Norte de Santander	Abrego	76	Pilo arroz blanco, papa al vapor y arepa rellena de pollo, jugo de piña	Coliformes totales, coliformes fecales	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada*
33	Bogotá	Bogotá	187	Pollo, arroz con plátano, frijoles, arepa, jugo de mando.	No suministrado	Establecimiento educativo	Manipulación y conservación
40	Antioquia	Puerto Berrio	115	Arroz mixto (pollo, carne, cerdo y salchicha)	Estafilococo coagulasa positivo	Casino particular	Conservación, almacenamiento o manipulador
40	Guaviare	Tauramena	13	Consomé de pollo, muchacho relleno, ensalada mixta, jugo de maracuyá, postre de	No suministrado	Casino	Contaminación cruzada

40	Huila	Palestina	45	fresas, corbatines	Citrobacter youngae	Reunión social	Contaminación cruzada y conservación
40	Guajira	Riohacha	42	Gallina, yuca, arroz, huevo papa	Estafilococo coagulasa positivo	Establecimiento educativo	Manipulación
40	Boyacá	Rondon	346	Carne, binestarina, arroz	Estafilococo coagulasa positivo salmonella	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada y conservación
40	Atlántico	Baranoa	12	Yogurt de mora, galletas, arroz, papa, pollo y ensalada	No suministrado	Hogar	Conservación
				Queso costeño			

Fuente: Investigación de campo-Entes Territoriales (ET)

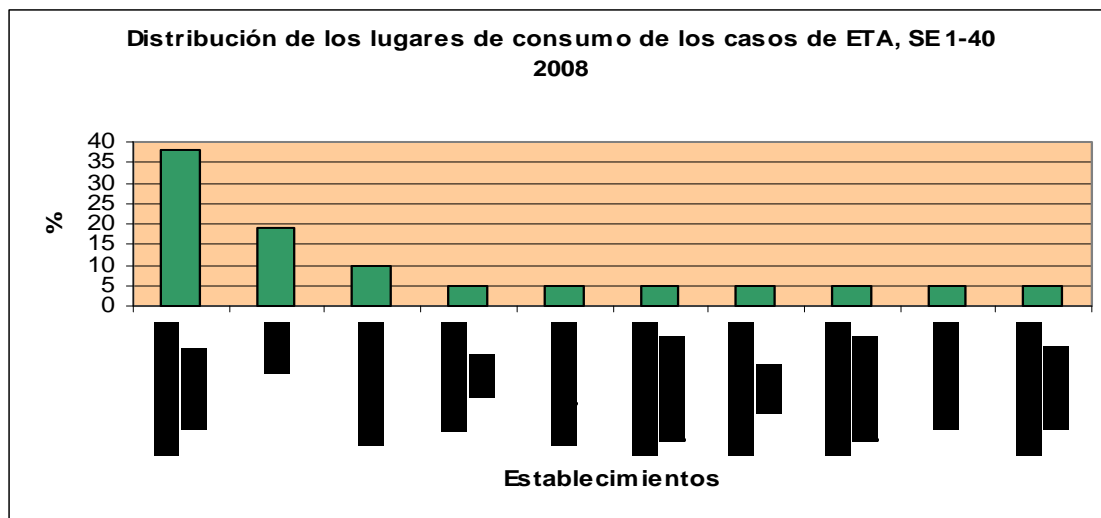
- NO NOTIFICADO.
- Los demás Brotes están pendiente de los informes finales, por lo tanto se colocan en el cuadro

El alimento que estuvo con la mayor frecuencia de compromiso en la ocurrencia de casos de ETA fue el arroz con pollo (800 casos), seguido por el pollo (460 casos) y la sardina en hogao (320 casos). Figura 3.



Los lugares de consumo en donde se presentaron la mayor incidencia de brotes fueron: establecimientos educativos y hogar. Figura No.3.

FIGURA 4. LUGAR DE CONSUMO IMPLICADOS EN BROTES DE ETA, CON MAS DE 10 PERSONAS AFECTADAS, PRESENTADOS EN COLOMBIA HASTA SEMANA EPIDEMIOLOGICA 40-AÑO 2008.



El *Staphylococcus* coagulasa positivo (26.3 %) y *Salmonella* ssp (23.6 %), fueron los agentes etiológicos más detectado en los resultados de las muestras analizadas y procedentes de brotes de ETA.

CONCLUSIONES

- Hasta el decimo periodo epidemiológico del 2008, disminuyó la notificación de las enfermedades transmitidas por alimentos en un 20 % con respecto al mismo periodo del año anterior, situación que puede deberse a la alta rotación y a la falta de contratación del personal en las entidades territoriales, que realizan el proceso de vigilancia de ETA.
- Se observa que la mayoría de brotes de ETA fueron confirmados por clínica (35.88%), detectando que hay fallas en la vigilancia por laboratorio de este evento, además del incumpliendo de lo estipulado en los lineamientos 2008, acerca de realizar los ajustes del evento 4 semanas después de ser notificados.
- El grupo de edad mas afectado fue el de 15-44 años.
- Respecto al lugar de consumo implicado, los establecimientos educativos y el hogar, se identificaron, como los lugares de riesgo para ocurra una ETA.
- Se identificó *Staphylococcus* coagulasa positivo y *Salmonella* ssp, como los microorganismos patógenos más detectados en muestras de alimentos y biológicas.
- Los factores determinantes para la presentación de estos brotes de ETA, que involucran más de 10 casos, se identificaron la contaminación cruzada,

materias primas contaminadas, higiene personal, manipulador infectado, pérdida de cadena de frío, falta de cocción.

RECOMENDACIONES

- Las entidades territoriales que no han notificado casos de este evento deben socializar, implementar y realizar seguimiento a lo contemplado en protocolo de vigilancia de ETA, a todos los actores que intervienen en el proceso de vigilancia para este evento.
- Con el fin de mejorar la oportunidad y confiabilidad de la información generada a partir de la presentación de un brote de ETA, se expidió una circular para que se realizara la notificación inmediata al INS de aquellos brotes que involucraran más de 10 casos, para que se realizaran las acciones adecuadas que permitieran una mayor configuración y resolución del brote.
- Es importante el seguimiento constante a las unidades primarias generadoras de datos por parte de las unidades notificadoras municipales para el evento ETA, para que la confirmación de brotes y casos se realice por laboratorio tal como lo establece el protocolo del evento y de esta manera obtener una mayor información sobre los principales agentes causantes de ETA y así orientar las medidas de control.
- Las entidades territoriales deben analizar la información del comportamiento de este evento en su jurisdicción, a través de los grupos interdisciplinarios, que permita la toma de decisiones.
- La Vigilancia de las ETA es fundamental para trazar el camino de la Inspección Sanitaria, la Educación y la Comunicación en la prevención, quien no identifica brotes ni los estudia jamás tendrá una estrategia de trabajo para su prevención por eso es tan necesario que todo el país fortalezca el sistema de vigilancia en salud pública en sus cuatro componentes: información, análisis, intervención y evaluación.

BIBLIOGRAFIA

1. Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los alimentos (INFOSAN), Nota de Información INFOSAN No. 6/2005 - WHO Global Salm-Surv.
2. Ministerio de Salud Pública, Unidad Nacional de Salud Ambiental. Análisis de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, 2003. Ciudad de la Habana, Marzo 2004.
(http://www.panalimentos.org/panalimentos/files/ANALISISCUBA_ETA03.doc.)
3. Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): su importancia en la caracterización de riesgos. Perez, Enrique. Aguilar, Pablo. Salvatella, Roberto. Ribetto, Ana. Castro, Amaldo.
4. M.S.P.:1er. Taller Nacional del Sistema VETA. Ed. OPS, OPS/HCP/HCV/FOS/URU.03/2000. Montevideo, 1999.

PARA LOS INFORMES DE RETROALIMENTACION

BROTOS DE ETA POR DEPARTAMENTO:

RELACION DE BROTOS DE ETA, CON MAS DE 10 PERSONAS AFECTADAS, PRESENTADOS EN COLOMBIA, HASTA SEMANA EPIDEMIOLOGICA N°40-AÑO 2008.

SE	DEPARTAMENTO DE NOTIFICACION	MUNICIPIO	Nº DE CASOS	ALIMENTO IMPLICADO	AGENTE AISLADO	LUGAR DE CONSUMO	FACTORES DETERMINANTES
01	MAGDALENA	Santa Ana	14	Queso	<i>staphylococcus</i> coagulasa positiva	Hogar	Contaminación cruzada
03	CASANARE	Maní	15	Cerdo	No suministrado	Hogar	Cadena de frío
03	BOGOTA	Bogotá	38	Lechona, arroz blanco, calabazin, papa al vapor, limonada, sopa	No suministrado	Hogar Geriátrico	Almacenamiento
04	BOYACÁ	Tunja	13	Postre	<i>Salmonella</i> ssp	Institución de salud	Fuente alimento
05	VALLE	Palmira	14	carne de res, carne de cerdo, yuca y papa,	E. coli	Campo abierto	cadena de frío, cocción
06	ANTIOQUIA	Retiro	24	Cocoa con leche, arepa y quesito	No suministrado	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento, manipulador infectado
07	NORTE DE SANTANDER	Cúcuta	10	Arroz con pollo	No suministrado	Establecimiento penitenciario	Conservación
09	RISARALDA	Apia	11	Arroz con pollo, ensalada, jugo	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento
10	ATLÁNTICO	Puerto Colombia	10	Queso, arepa de agua	No suministrado	Hogar	Contaminación cruzada
10	BOGOTÁ D.C.	Bogota	19	Pollo en salsa, coliflor con huevo, plátano maduro, arroz blanco, jugo de lulo, tajadas de tomate	Coliformes totales, coliformes fecales	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada
13	SANTANDER	Pinchote	64	Arroz con pollo	<i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada
15	CASANARE	Nunchía	28	Agua	<i>Enterobacter aerogenes</i> ,	Establecimiento militar	Cadena de frío

					<i>E. Coli</i>		
15	QUINDIO	Neira	32	Arroz con pollo y ensalada	<i>Presencia de Proteus</i>	Hogar	Refrigeración
16	BOGOTA D.C	Bogotá D.C	98	Yogurt, Mantecada, Panelita de leche	No suministrado	Establecimiento educativo	Fuente alimento
18	MAGDALENA	Pivijay	22	Pollo, Jamón, Maíz, Papa, Mayonesa	<i>Salmonella ssp</i>	Reunión social	cadena de frío, cocción
18	BOLIVAR	Mahates	49	Espagueti con pollo	<i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento, manipulador infectado
19	HUILA	El Pital	26	Espagueti con pollo	<i>Salmonella ssp</i>	Establecimiento educativo	Conservación
20	ATLANTICO	Santo Tomás	108	Pollo desmechado, bollo limpio, leche preparada	<i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Fuente de alimento
21	GUAINIA	Inirida	45	Aroz, arvejas seca, jamoneta, chocolisto, promasa, leche en polvo	<i>Presuntivo para shiguella</i>	Establecimiento educativo	Falta de higiene y desinfección
22*	MEDELLÍN*	Bello*	1800*		<i>Salmonella ssp*</i>	Establecimiento penitenciario*	Contaminación cruzada*
23	HUILA	Neiva	29	Arroz chino	<i>Salmonella ssp</i>	Celebración 15 años	Contaminación cruzada
24	SANTANDER	Puente Nacional	60	Gallina	<i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva	Establecimiento educativo	Higiene personal, contaminación, fuente de alimento
25	SUCRE	La Union	10				
26	SUCRE	Sincelejo	13	Mariscos	No suministrado	Plazas publica	Fuente alimento
26	SANTANDER	Puerto Wilches	10	Semilla de Hoguerrilla	No suministrado	Establecimiento educativo	Fuente alimento
27	BOGOTÁ	Sopo (cumdinamarca)	13	Hamburguesas, papa fritas	No suministrado	Establecimiento recreativo	Fuente alimento
30	CUNDINAMARCA	Facatativá	13	Pollo, ahuyama, jugo de mora	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento
31	CUNDINAMARCA	Madrid	88	Arroz, pollo, ensalada, ahuyama, sopa, postre, galletas, jugo de mora.	No suministrado	Hogar	Fuente de alimento

32	Norte de Santander	Abrego	76	Pilo arroz blanco, papa al vapor y arepa rellena de pollo, jugo de piña	Coliformes totales, coliformes fecales	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada*
33	Bogotá	Bogotá	187	Pollo, arroz con plátano, frijoles, arepa, jugo de mando.	No suministrado	Establecimiento educativo	Manipulación y conservación
40	Antioquia	Puerto Berrio	115	Arroz mixto (pollo, carne, cerdo y salchicha)	Estafilococo coagulasa positivo	Casino particular	Conservación, almacenamiento o manipulador
40	Guaviare	Tauramena	13	Consomé de pollo, muchacho relleno, ensalada mixta, jugo de maracuyà, postre de fresas, corbatines	No suministrado	Casino	Contaminación cruzada
40	Huila	Palestina	45	Gallina, yuca, arroz, huevo papa	Citrobacter youngae	Reunión social	Contaminación cruzada y conservación
40	Guajira	Riohacha	42	Carne, binestarina, arroz	Estafilococo coagulasa positivo	Establecimiento educativo	Manipulación
40	Boyacá	Rondon	346	Yogurt de mora, galletas, arroz, papa, pollo y ensalada	Estafilococo coagulasa positivo salmonella	Establecimiento educativo	Contaminación cruzada y conservación
40	Atlántico	Baranoa	12	Queso costeño	No suministrado	Hogar	Conservación

Fuente: Investigación de campo-Entes Territoriales (ET)

- NO NOTIFICADO.

De las 36 Unidades Notificadoras Departamentales y Distritales, el 94% (34) notificó casos de ETA's al SIVIGILA. De los entes territoriales que notificaron al sivigila tradicional, Bogotá D.C fue el mayor notificador con 17.86% del total de los casos a nivel nacional, seguido de Boyacá 11.21%, Sucre con el 10.25%, Caldas con 6.01, Santander con el 5.75%, y en menor porcentaje: Magdalena, Atlántico, Antioquia, Casanare, Cundinamarca, Bolívar, Córdoba, Risaralda, Valle del Cauca, Arauca, Cesar, Norte de Santander, Meta, Quindío, Santa Marta, La Guajira, Caquetá, Tolima, Putumayo, Chocó, Amazonas, Huila, Nariño, Cauca, Guaviare, Cartagena y Guainía (Tabla 1). No notificaron casos de ETA: **San Andrés y Vaupés.**

No notificaron casos de ETA: **San Andrés y Vaupés.**

**NÚMERO Y PORCENTAJE DE CASOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS, NOTIFICADOS POR DEPARTAMENTO Ó DISTRITO –
COLOMBIA, HASTA DICMIO PERIODO EPIDEMIOLÓGICO DEL 2008.**

Fuente: SIVIGILA – Instituto Nacional de Salud. 2008

DEPARTAMENTO DE NOTIFICACION	SIVIGILA TRADICIONAL		SIVIGILA ARCHIVO PLANO	
	Total casos	%	Total Casos	%
BOGOTA	742	17.86	724	12
SUCRE	426	10.25	408	6.76
SANTANDER	239	5.75	243	4.02
MAGDALENA	166	4	160	2.65
CALDAS	250	6.01	198	3.28
ATLANTICO	162	3.89	159	2.63
BOYACA	466	11.21	528	8.75
ANTIOQUIA	110	2.64	2478	41.07
CASANARE	133	3.2	30	0.49
CUNDINAMARCA	167	4.02	68	1.12
VALLE	297	7.14	72	1.19
BOLIVAR	133	3.2	55	0.91
ARAUCA	76	1.82	43	0.71
CORDOBA	126	3.03	51	0.84
RISARALDA	152	3.65	49	0.81
SANTA MARTA	55	1.32	30	0.49
NORTE DE SANTANDER	158	3.8	160	2.65
CESAR	33	0.79	78	1.26
META	100	2.4	88	1.45
QUINDIO	26	0.62	93	1.54
LA GUAJIRA	18	0.43	89	1.47
TOLIMA	22	0.52	66	1.09
CAQUETA	15	0.36	26	0.43
PUTUMAYO	24	0.57	22	0.36
CHOCO	4	0.14	0	0
AMAZONAS	4	0.096	2	0.033
HUILA	2	0.04	121	2
NARIÑO	0	0	222	3.67
CAUCA	0	0	168	2.78
GUAVIARE	0	0	21	0.34
CARTAGENA	0	0	9	0.14
GUAINÍA	6	0.09	6	0.09
BARRANQUILLA	0	0	6	0.09
VICHADA	46	1.10	0	0
En blanco	0	0	10	0.16
Total general	4154	100	6033	100

RECOMENDACIONES

- **Las entidades territoriales que no han notificado casos de este evento (San Andrés, Vaupés)** deben socializar, implementar y realizar seguimiento a lo contemplado en protocolo de vigilancia de ETA, a todos los actores que intervienen en el proceso de vigilancia para este evento.

Las recomendaciones se colocaran para todos los departamentos:

- Con el fin de mejorar la oportunidad y confiabilidad de la información generada a partir de la presentación de un brote de ETA, se expidió una circular para que se realizara la notificación inmediata al INS de aquellos brotes que involucraran más de 10 casos, para que se realizaran las acciones adecuadas que permitieran una mayor configuración y resolución del brote.
- Es importante el seguimiento constante a las unidades primarias generadoras de datos por parte de las unidades notificadoras municipales para el evento ETA, para que la confirmación de brotes y casos se realice por laboratorio tal como lo establece el protocolo del evento y de esta manera obtener una mayor información sobre los principales agentes causantes de ETA y así orientar las medidas de control.
- Las entidades territoriales deben analizar la información del comportamiento de este evento en su jurisdicción, a través de los grupos interdisciplinarios, que permita la toma de decisiones.
- La Vigilancia de las ETA es fundamental para trazar el camino de la Inspección Sanitaria, la Educación y la Comunicación en la prevención, quien no identifica brotes ni los estudia jamás tendrá una estrategia de trabajo para su prevención por eso es tan necesario que todo el país fortalezca el sistema de vigilancia en salud pública en sus cuatro componentes: información, análisis, intervención y evaluación.