



La salud
es de todos

Minsalud

ACCIONES DE IVC RELACIONADAS CON ETAS Y RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
GRUPO TECNICO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

OBJETIVO GENERAL

Dar a conocer el procedimiento y directrices que realiza el Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica en cuanto a las actividades de atención a ETA y atención a resultados de análisis de laboratorio.



¿QUÉ HACEMOS?

Planes de
Muestreo
microbiológicos

Atención a ETA

Atención Alertas
Sanitarias

Atención
Resultados de
análisis de
laboratorio



ATENCIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA



QUE ES UNA ETA

Las enfermedades transmitidas por Alimentos-ETA se producen por la ingestión de alimentos y/o bebidas contaminados con microorganismos patógenos que afectan la salud del consumidor en forma individual o colectiva. Sus síntomas más comunes son diarreas y vómitos, pero también se pueden presentar otros como choque séptico, hepatitis, cefaleas, fiebre etc



PROBLEMA EN SALUD PÚBLICA

Las ETA constituyen un importante problema de salud pública debido al incremento en su ocurrencia, el surgimiento de nuevas formas de transmisión, la aparición de grupos poblacionales vulnerables, el aumento de la resistencia de los patógenos a los compuestos antimicrobianos y el impacto socioeconómico que ocasionan. La incidencia de estas enfermedades es un indicador directo de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.

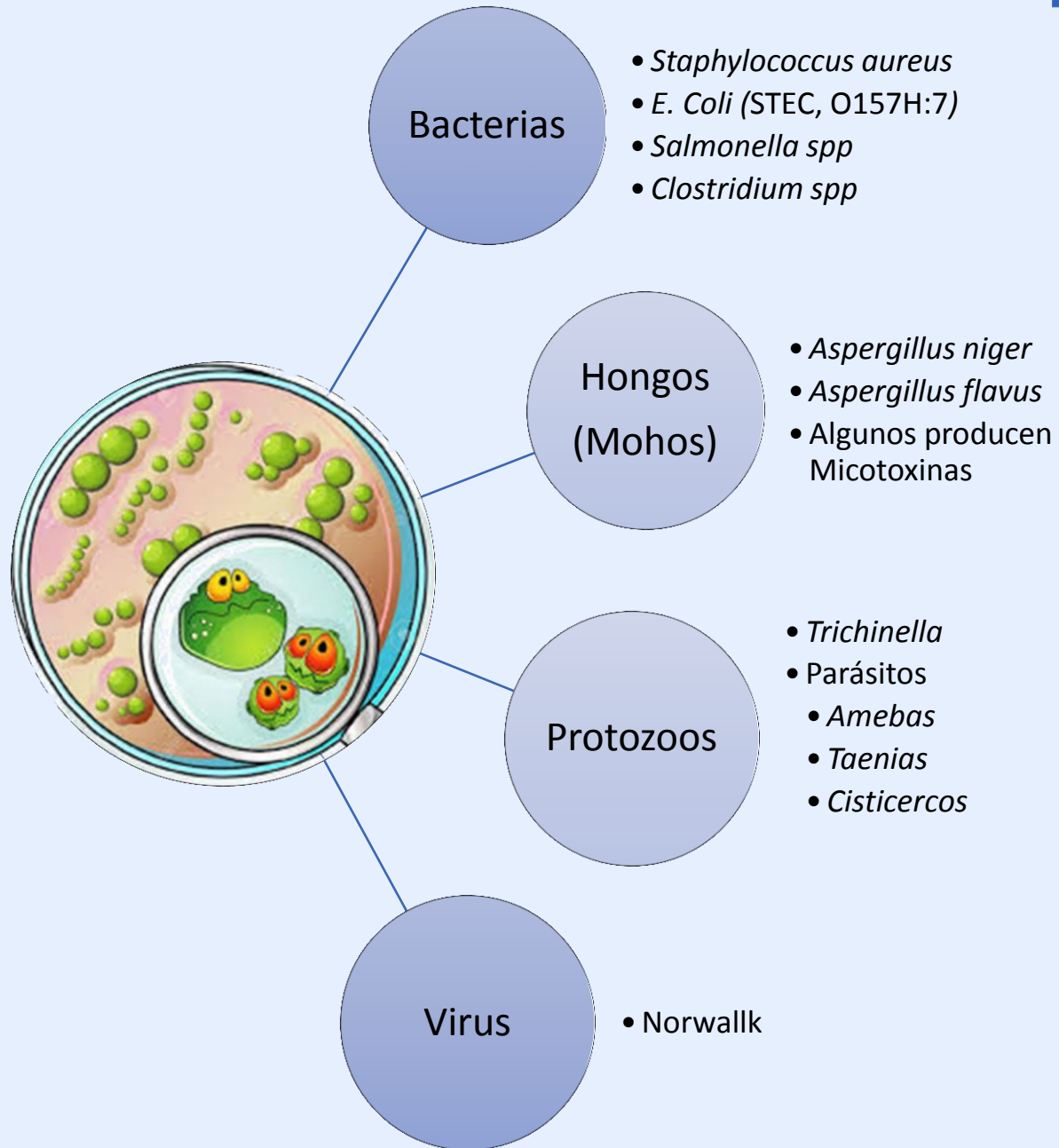


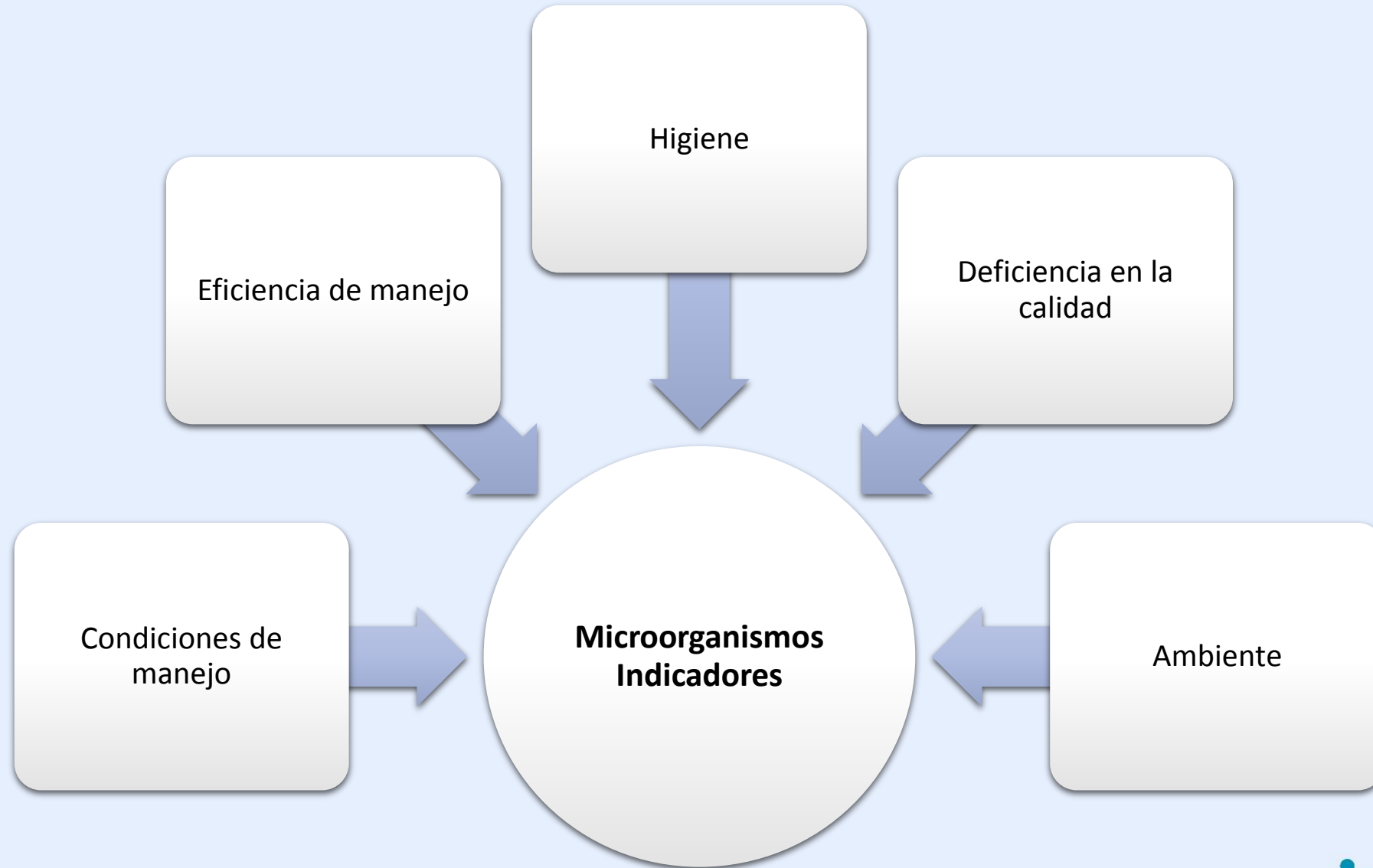
BROTE (DEF. OPERATIVA):

Tipo de caso	Características de la clasificación
Brote de ETA	Episodio en el cual 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.
Brote probable	Episodio en el cual dos o más personas presentan cuadro clínico compatible con ETA, con antecedente común de consumo de alimentos o agua y asociación en tiempo y lugar, que se manifiesta de forma súbita, generalmente caracterizado por signos y síntomas como vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y en ocasiones compromiso del sistema nervioso central, e incluso puede causar la muerte.
Brote confirmado por laboratorio	Brote probable en el que se identificó el agente etiológico a través del análisis por laboratorio y este se relacione con el cuadro clínico y otros aspectos como periodo de incubación y tipo de alimento implicado, ya sea en muestras biológicas, alimentos, agua y superficies que entraron en contacto con los alimentos implicados.
Brote confirmado por nexo epidemiológico	Todo brote de ETA en el cual se ha confirmado un caso por laboratorio y hay asociación en tiempo y lugar.

Nota: Si es un brote con exposición intencional a una sustancia química en el cual el vehículo es un alimento se deberá notificar como intoxicación por Sustancia químicas código 365.







*No significa necesariamente
un riesgo para la Salud*

Mesófilos aerobios



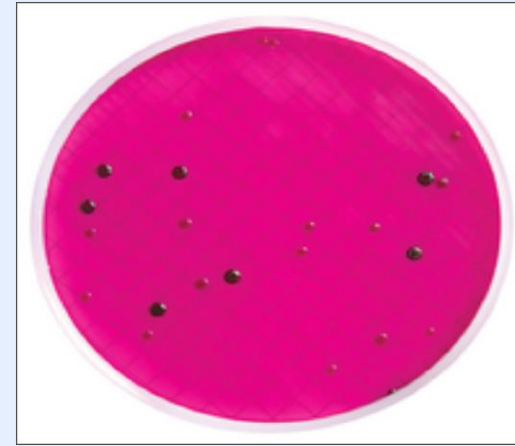
- Condiciones que han favorecido o reducido la carga

Hongos y Levaduras

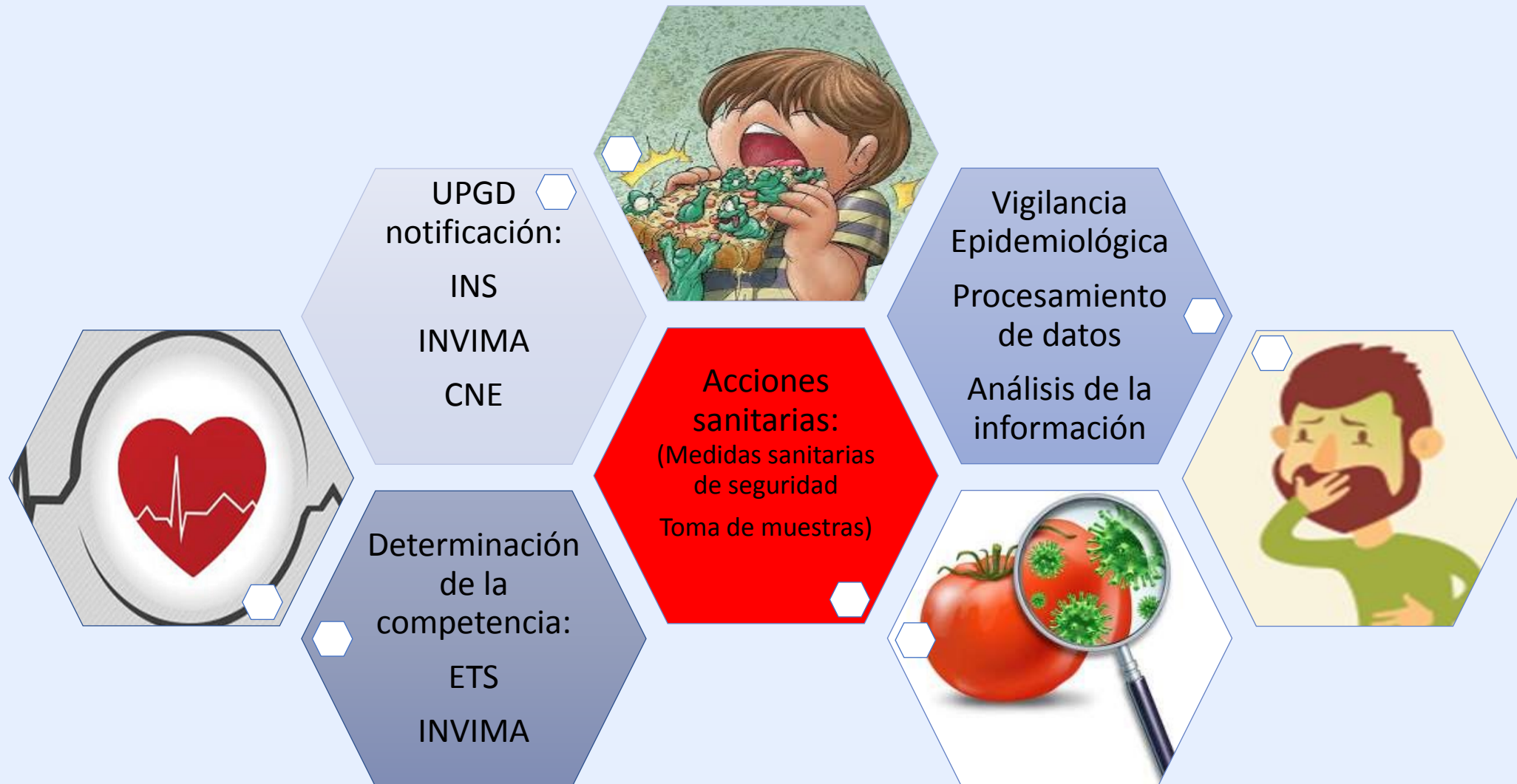


- Se dispersan fácilmente por el aire.
- Indican descomposición

Coliformes totales y fecales



- Indicador de la eficiencia de los procesos de desinfección
- Calidad sanitaria del agua
- Lavado de manos deficiente (BPM)



ATENCIÓN DE UNA ETA

Intervención



Revisión de los antecedentes del establecimiento



Realizar visita de inspección



Identificar las causas que podrían haber ocasionado el evento

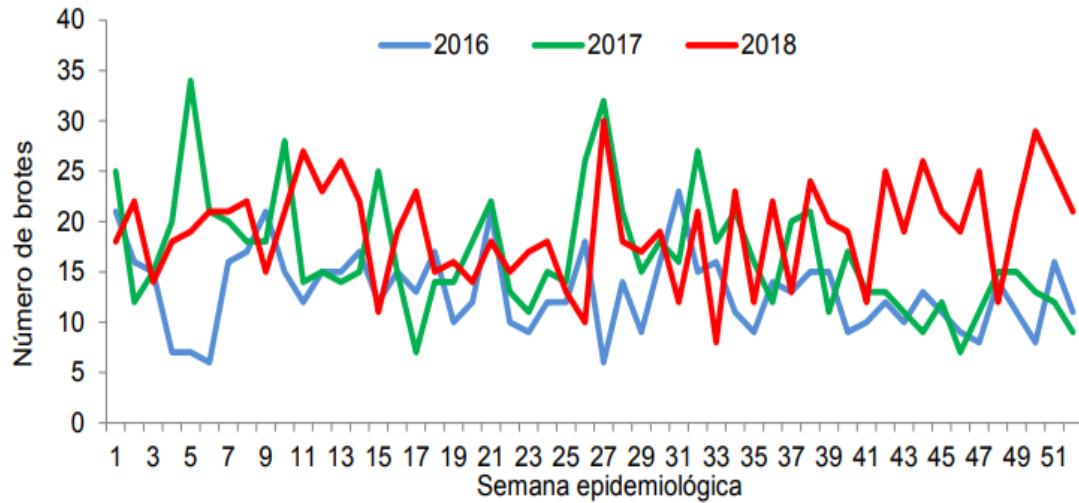
Aplicar la medida sanitaria



Si se evidencia riesgos por la inocuidad de los productos

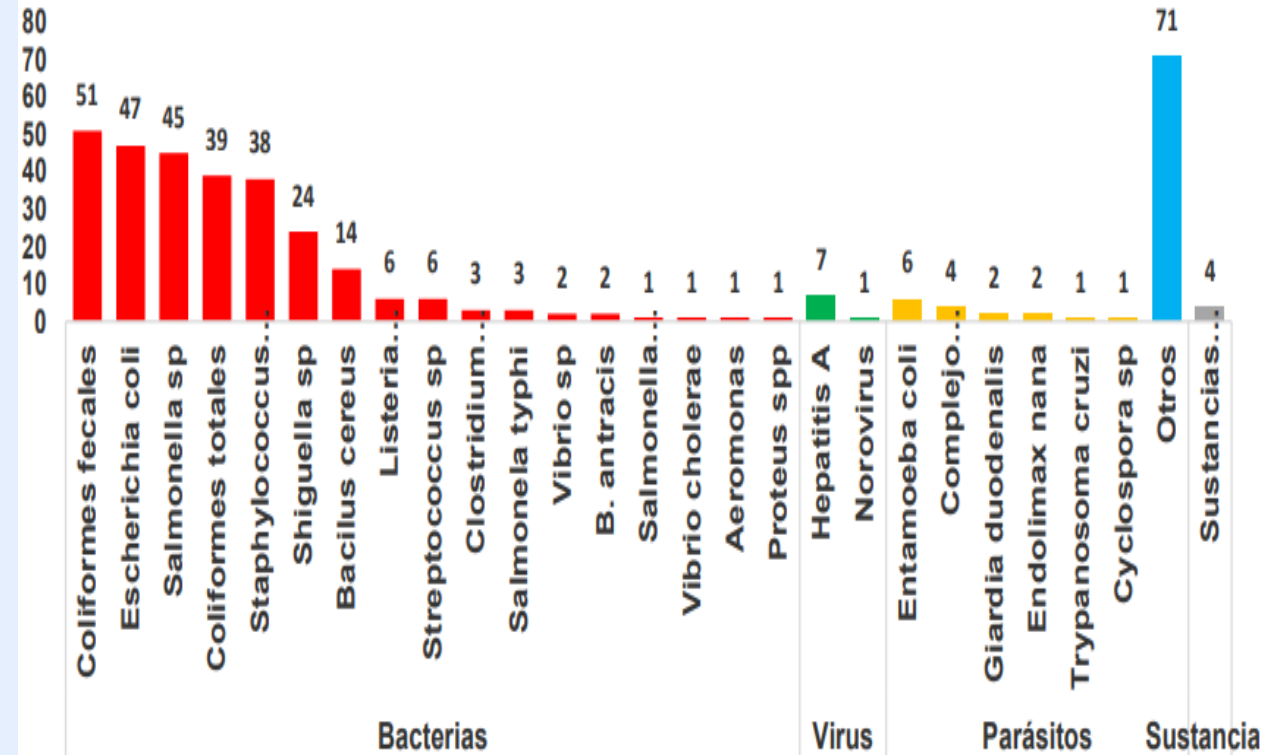
Tipo de Evento	No. de evento atendido	Acciones de IVC por Invima	Alimentos que mayoritariamente se involucraron
Enfermedad Transmitida por Alimentos 2018 notificadas a Invima	105	15	Lácteos y Derivados, preparaciones alimenticias en restaurantes (carne, sándwich. Arroces mixtos)
Enfermedad Transmitida por Alimentos 2019 notificadas a Invima Junio 2019	95	4	Agua, preparaciones alimenticias (carnes, productos cárnicos), productos lácteos (queso, leche, avena, yogur), productos panadería (pasteles, tortas)

Figura 1. Brotes de Enfermedades transmitidas por alimentos notificados al Sistema de Vigilancia, Colombia 2018.



En los brotes notificados se afectaron 13 769 personas, 43,3 % más que en el año inmediatamente anterior (7 803) y 28,9 % casos más que en el año 2016 (9 781). En la semana 35 se presentaron brotes con un número importante de casos superando el histórico, 1 606 % más que el 2017 (87) y 1 586% más que el 2016 (120). El promedio de casos por semana fue de 265. (Figura 2)

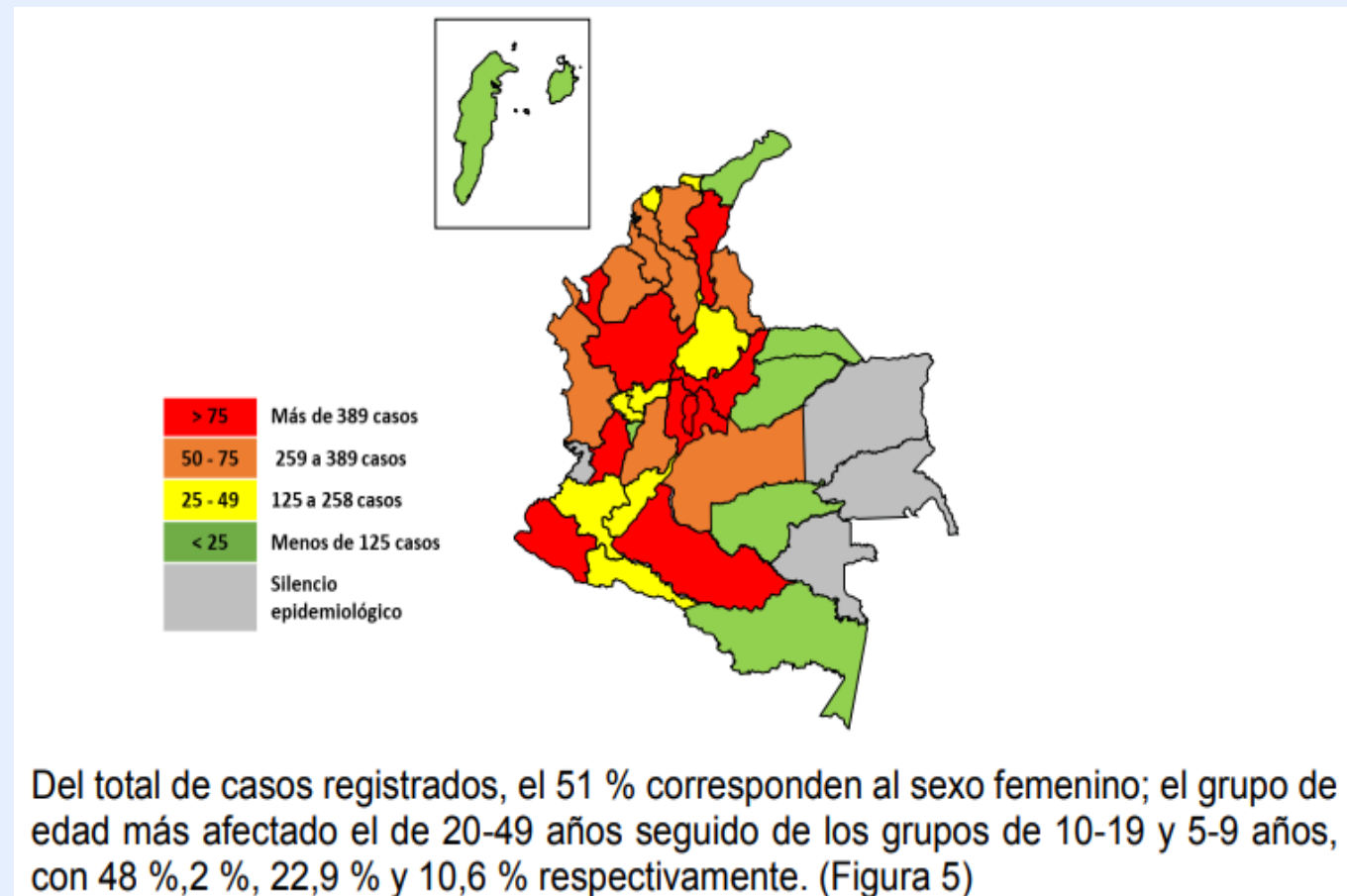
Agentes etiológicos identificados en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, Colombia, 2018



Fuente: Instituto Nacional de Salud – Informe de eventos Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Colombia, Año 2018

Alimentos implicados en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, Colombia 2018.

Grupo de alimento	Proporción
Carnes y productos cárnicos	18,5
Mezclas de arroz	15,3
Queso	14,8
Alimentos compuestos	7,6
Pescados y productos de la pesca	7,4
Alimentos mixtos	4,0
Agua y productos a base de agua	3,8
Comidas rápidas	3,5
Leche y derivados lácteos	3,5
Pan y productos de panadería	2,1
Sal, hierbas aromáticas, especias, condimentos, vinagre, sopas, salsas, ensaladas	1,8
Huevos y productos a base de huevo	1,6
Frutas, verduras y hortalizas	1,3
Cereales	0,4
Confitería	0,2



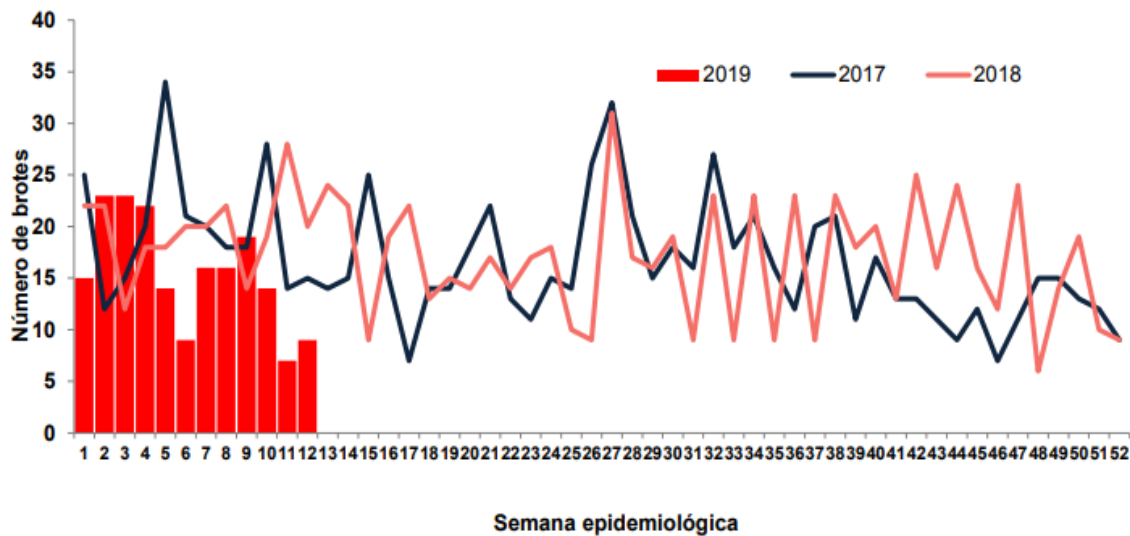
Fuente: Instituto Nacional de Salud – Informe de eventos Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Colombia, Año 2018

Periodo epidemiológico III Colombia, 2019

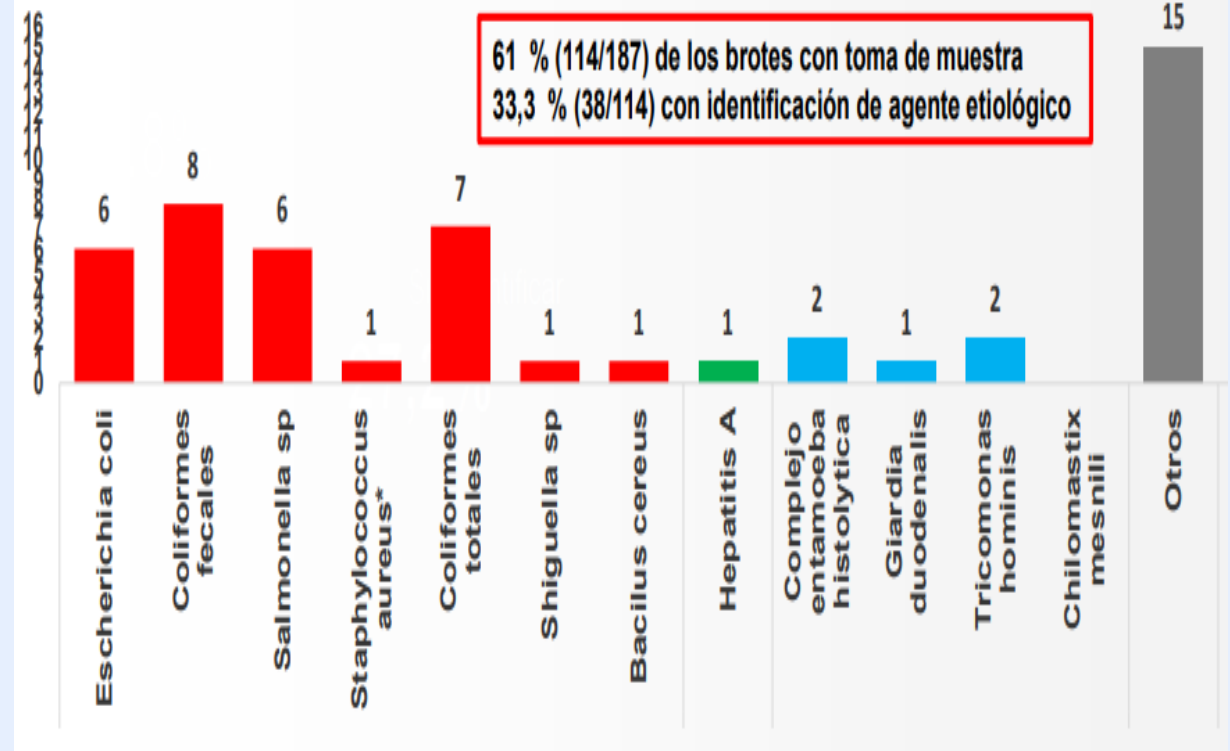


187

No. de brotes



Agentes etiológicos identificados

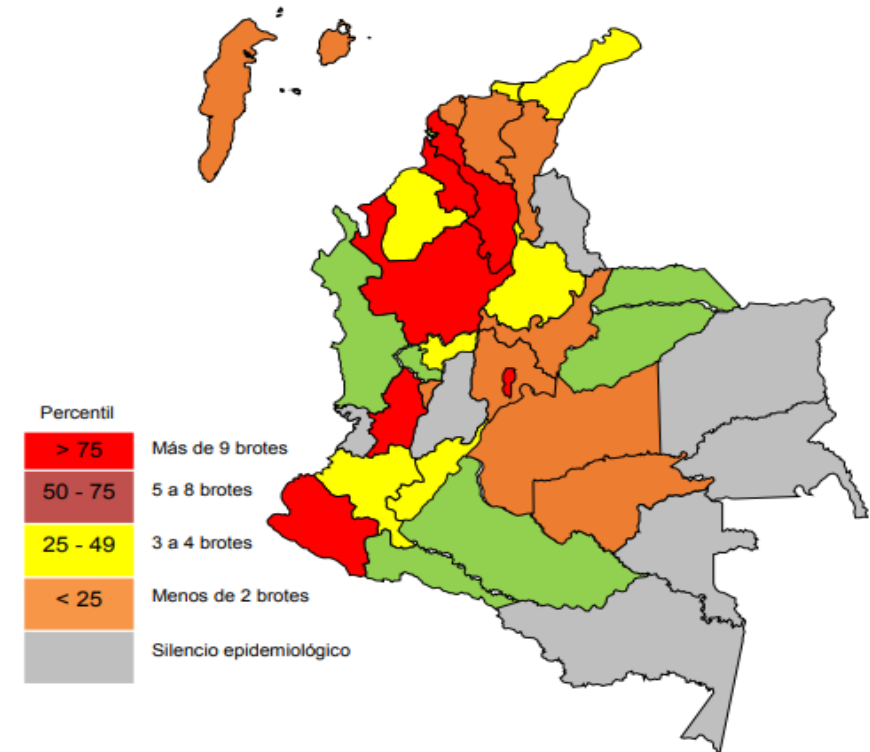


Fuente: Instituto Nacional de Salud – Informe de Evento – Enfermedades Transmitidas por Alimentos – Periodo Epidemiológico III – Colombia, 2019.

Alimentos implicados

Grupo de alimento	Proporción
Carnes y productos cárnicos	21,4
Queso	16,6
Mezclas de arroz	16,0
Alimentos compuestos	8,0
Alimentos mixtos	7,0
Pescados y productos de la pesca	7,0
Agua y productos a base de agua	4,8
Sal, hierbas aromáticas, especias, condimentos, vinagre, sopas, salsas, ensaladas	3,7
Frutas, verduras y hortalizas	3,2
Comidas rápidas	2,7
Leche y derivados lácteos	2,7
Pan y productos de panadería	2,7
Cereales	1,6
Huevos y productos a base de huevo	1,6
Confitería	1,1

Brotos por entidad territorial



Comportamiento brotes de ETA, Periodo Epidemiológico III Colombia, 2019

Fuente: Instituto Nacional de Salud – Informe de Evento – Enfermedades Transmitidas por Alimentos – Periodo Epidemiológico III – Colombia, 2019.

RESULTADOS DE LABORATORIO EN 2019

Tipo de Rechazo	Agua	Causal de Rechazo	Queso	Causal de Rechazo	Derivados cárnicos	Causal de Rechazo
Inocuidad	78	<i>pseudomona aeruginosa</i>	83	<i>Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella spp</i>	23	<i>Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella spp</i>
Calidad	48	CT, CF, Mesofilos, Dureza, nitratos, cloro residual libre, pH, rotulado	141	Materia Grasa, Humedad, Fostasa Alcalina, MyL, CT, CF, rotulado	9	Mesófilos, Coliformes Totales, Coliformes Fecales
Aceptables	163	Cumplen la Res. 12186 de 1991	24	Cumplen la Res. 2310 de 1989	15	Cumple parámetros Invima y Listeria Codex
TOTAL	289		248		47	



¿QUÉ HACEMOS?

Planes de
Muestreo
microbiológicos

Atención a ETA

Atención Alertas
Sanitarias

**Atención
Resultados de
análisis de
laboratorio**

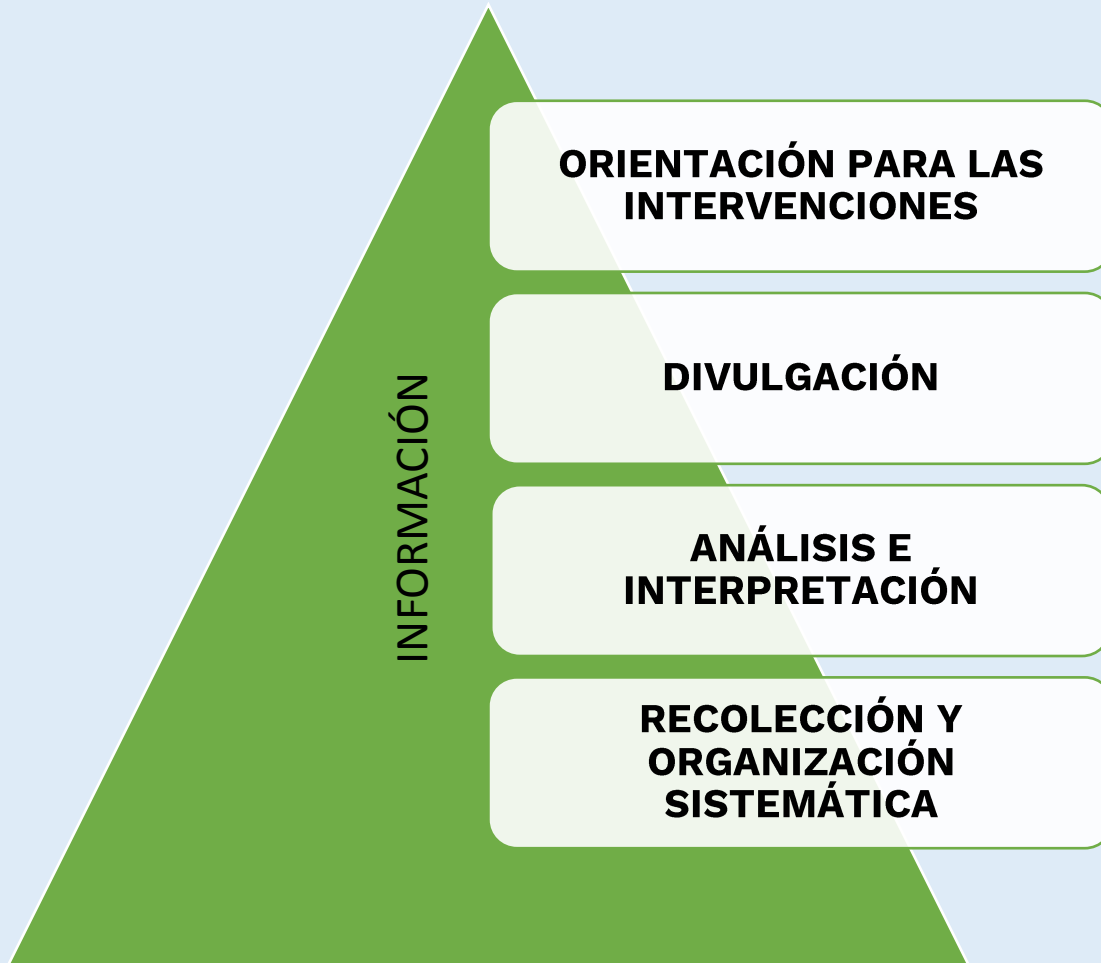


ATENCIÓN A RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO



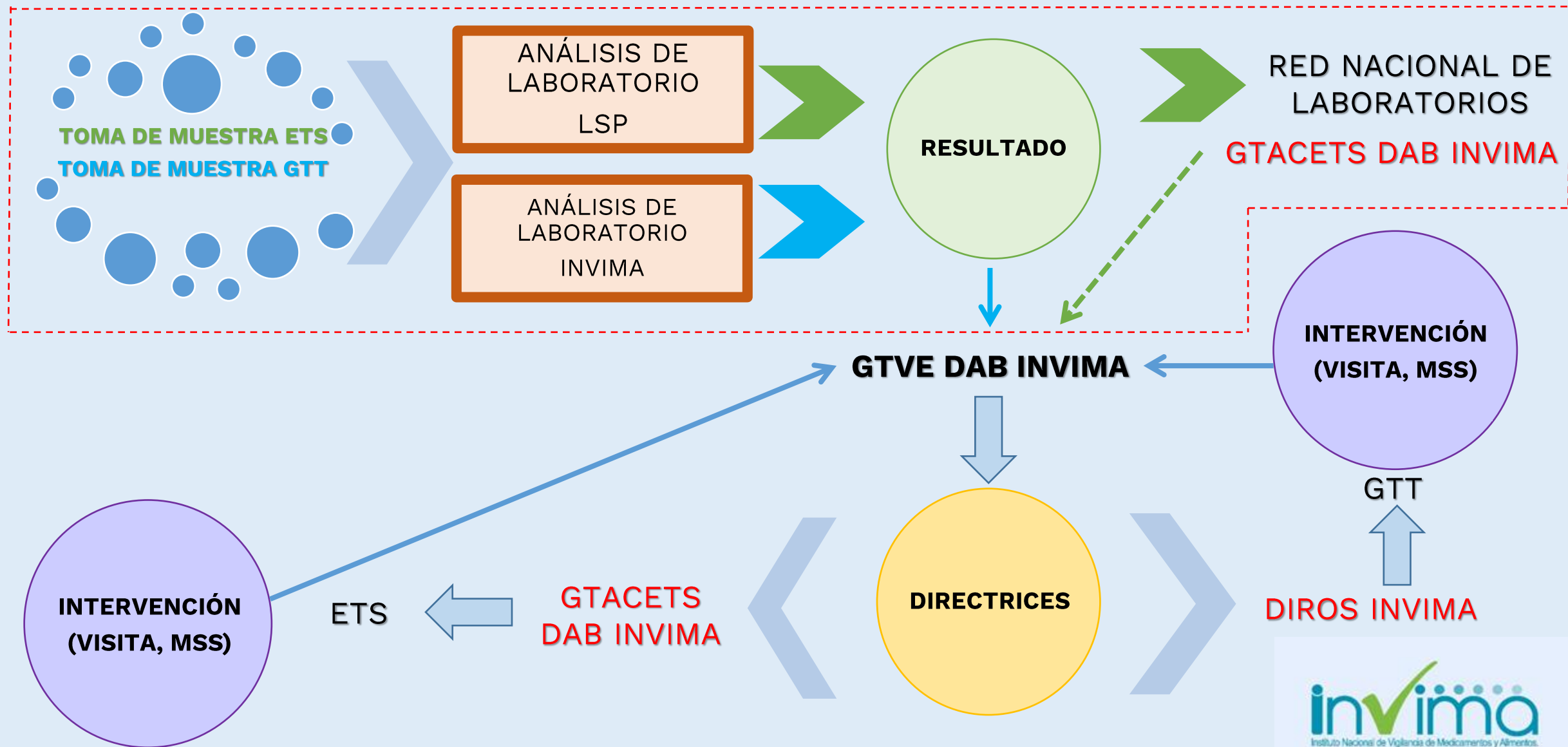
PROCESOS BÁSICOS DE VIGILANCIA

DECRETO 3518 DE 2006



PROCESOS BÁSICOS DE VIGILANCIA

DECRETO 3518 DE 2006





INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA ATENCIÓN DE RESULTADOS RECHAZADOS




Informe del laboratorio.

ITEM	ENCABEZADO	DESCRIPCIÓN
1	Laboratorio de salud pública	Escribir el nombre del laboratorio de salud pública que emite el resultado.
2	Fecha de notificación del Resultado	Registrar fecha en la cual se realiza la notificación (fecha de envío del formato de notificación de resultados rechazados)
3	Inocuidad	Marcar X si el reporte corresponde a resultados rechazados por Inocuidad (solo puede marcar una opción)
4	Calidad	Marcar X si el reporte corresponde a resultados rechazados por Calidad (solo puede marcar una opción)
5	Número Radicado de la muestra	Registrar el N° de radicado de la muestra
6	Número Radicado del resultado	Registrar el N° de radicado del informe de análisis de laboratorio
7	Fecha recepción de la muestra	Registrar la fecha de recepción de la muestra en el laboratorio
8	Objetivo de análisis de la muestra	vigilancia, ET A, denuncia, plan de muestreo, seguimiento a resultado rechazado (usar lista desplegable)
9	Nombre del producto y marca	nombre del alimento analizado y marca en caso que aplique (completo según la etiqueta del producto)
10	Categoría de producto	seleccione la categoría a la cual pertenece el producto según resolución 713 (usar lista desplegable)
11	Lote de la muestra o fecha de elaboración para alimentos preparados	Registrar el lote de la muestra y en caso de alimentos preparados corresponde a la fecha de fabricación
12	Fecha de vencimiento o fecha de elaboración para alimentos preparados	fecha de vencimiento del producto (en caso de alimentos preparados registrar nuevamente la fecha de fabricación)
13	Entidad que toma la muestra	Identificar la entidad que remite la muestra al laboratorio
14	Tipo de establecimiento en el cual se toma la muestra	Seleccione el tipo de establecimiento corresponde el lugar de toma de la muestra

Encabezado

Pacto por Colombia
 Pacto por la Equidad



NOTIFICACIÓN DE RESULTADOS RECHAZADOS

marque X a qué corresponde

1. Laboratorio de Salud Pública:

2. Fecha de notificación del Resultado:

3. Inocuidad

4. Calidad

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA ATENCIÓN DE RESULTADOS RECHAZADOS

Información respecto a la muestra

5. Número Radicado de la muestra	6. Número Radicado del resultado	7. Fecha recepción de la muestra	8. Objetivo de análisis de la muestra	9. Nombre del producto y marca	10. Categoría de producto	11. Lote de la muestra o fecha de elaboración para alimentos preparados	12. fecha de vencimiento o fecha de elaboración para alimentos preparados	13. Entidad que toma la muestra	14. Tipo de establecimiento en el cual se toma la muestra	15. Nombre del lugar de toma de la muestra	16. Dirección del sitio toma de muestra	17. Departamento
		DD-MM-AAAA					DD-MM-AAAA					

Objetivo de análisis de la muestra

M-
A

Vigilancia
ETA
Plan de muestreo Invim.
Denuncia
Resultado Rechazado

Categoría de producto

11. Lote de la muestra o fecha de elaboración para alimentos preparados

1. Leche
1. Queso
1. Derivados Lácteos
2. Grasas y aceites
3. Productos basados en
4. Frutas y vegetales
5. Confitería
6. Cereales y sucedáneos

Tipo de establecimiento en el cual se toma la muestra

15. Nombre del lugar de toma de la muestra

1. Preparación y consumo
2. Expendio de alimentos
3. Almacenamiento y expen
4. Almacenamiento de alim
5. Expendio de bebidas alcc
6. Plazas de mercado o cer
7. Grandes superficies (sup
8. Ventas de alimentos en t

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA ATENCIÓN DE RESULTADOS RECHAZADOS

Información respecto al resultado

18. Parámetro causa de rechazo Microbiológico	19. Parámetro causa de rechazo Fisicoquímico	20. Valor obtenido en el análisis	21. Fecha de emisión del informe de resultado rechazado
---	--	-----------------------------------	---

18. Parámetro causa de rechazo Microbiológico	19. Parámetro causa de rechazo Fisicoquímico
<input type="text"/>	
<ul style="list-style-type: none">(i) Pseudomonas(i) Salmonella(i) Vibrio cholerae(c) Esterilidad con(c) E. coli (indica(c) coliformes fec(c) coliformes tot(c) mesófilos	

19. Parámetro causa de rechazo Fisicoquímico	20. Valor obtenido en el análisis
<input type="text"/>	
<ul style="list-style-type: none">(i) Nitratos(i) Partículas en s(i) Sulfitos(i) Yodo(c) Acidez(c) Cenizas(c) cloro residual(c) color	

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA ATENCIÓN DE RESULTADOS RECHAZADOS

Información del fabricante

22. Razón social del fabricante	23. Dirección del fabricante	24. N° de Registro sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria
---------------------------------	------------------------------	--

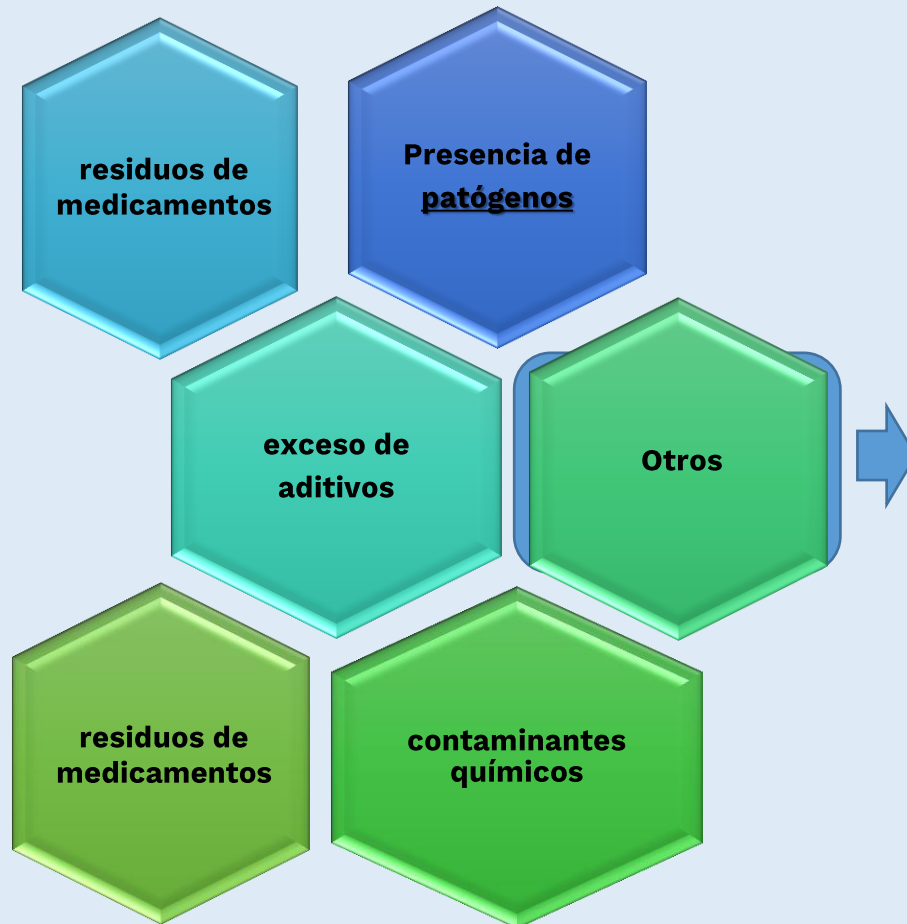
25. Analista:	<input type="text"/>	26. Líder técnico:	<input type="text"/>	27. Coordinador:	<input type="text"/>
28. Nota:	<input type="text"/>				

REPORTE INMEDIATO

Resultados de laboratorio rechazados en los que se haya identificado un **PELIGRO para la salud** de los consumidores:



RESULTADOS
RECHAZADOS POR
INOCUIDAD



- Rechazos a partir de muestras de *Planes de Muestreo de Invima*.
- Muestras por notificación de ETAs
- Emitidos por laboratorios tercerizados por el Invima.
- Obtenidos en sitios de aglomeración o población vulnerable

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

**Dirección de Alimentos y Bebidas – Invima
2019**