

CIRCULAR EXTERNA

DAB 400-1396-17

PARA : FUNCIONARIOS DE LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DE : DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO : ORIENTACIÓN TÉCNICA PARA LA VERIFICACIÓN DE SITUACIONES QUE PUEDEN INDICAR ENFERMEDAD Y/O EVIDENCIAS DE LESIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ANTECEDENTES

El Ministerio de Salud y Protección Social emitió en el año 2013 la Resolución 1229 que establece el modelo de inspección, vigilancia y control para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos. La implementación de este modelo requiere del trabajo coordinado entre las autoridades sanitarias competentes de la IVC en sector salud (INVIMA–ETS), para este efecto, el mencionado ministerio emitió en el año 2014 la Circular 046 que define los lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.

Esta circular asigna al INVIMA responsabilidades en torno al direccionamiento de las actividades de IVC de alimentos con las ETS en el marco del Modelo IVC. En cumplimiento de las obligaciones designadas a este Instituto, fundamentado en referentes internacionales, como el Codex Alimentarius, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), definió los factores de riesgo de ETA para los establecimientos competencia de las ETS.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis. La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población, por lo cual se debe prevenir haciendo la inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo.

Muchas de las ETA, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. Así mismo el impacto en la salud pública y los efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación por la contaminación de los alimentos, dado que si se presenta un brote de enfermedad, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

La diarrea y las infecciones de tipo gastrointestinal, se presentan en su mayoría por falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas poseen microorganismos, algunos de los cuales pueden ser patógenos, que al multiplicarse en los alimentos son capaces de causar ETA's. Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a las poblaciones más susceptibles como lo son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas y la mayoría de los casos ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Una de las principales causas de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante al seguir prácticas adecuadas de higiene que prevengan esta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para prevenir la ocurrencia de ETA.

Estado de salud: La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, no solamente la ausencia de enfermedad o dolencia, según la definición presentada por la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹ en su constitución aprobada en 1948.

Un signo o un síntoma es una señal de que algo no está bien en nuestro cuerpo.

La diferencia entre ambos está en que el signo puede ser observado por otra persona (familiar, amigo, enfermera o médico), como por ejemplo: fiebre, respiración rápida, sonidos anormales en los pulmones percibidos con la ayuda de un estetoscopio, etc.

El síntoma es percibido solamente por el enfermo y no puede ser fácilmente evaluado por otras personas, como el cansancio, dolor o falta de apetito.

Signos de Enfermedad: A los manipuladores de alimentos que contienen bacterias patógenas en su organismo sin que aparezcan en ellos los signos de enfermedad, se les denomina portadores sanos y se caracterizan por tener una infección latente en fase de incubación.

La implicación que tienen estos portadores sanos es que pueden contaminar directa o indirectamente los alimentos y la forma de prevenirlo es que aquellos manipuladores que presenten síntomas deberán informar de inmediato al responsable para que se valore la necesidad de someter a la persona a examen médico y/o suspenderlo de la zona de manipulación. Ejemplos de enfermedades que deben ser comunicadas con la debida prevención son: Hepatitis viral contagiosa, Infecciones gastrointestinales: vómito, diarrea, fiebre, Infecciones naso faríngeas con fiebre, infecciones, irritaciones, cortes, lesiones, heridas en la piel, secreción de oídos, ojos, nariz.

¹ Organización Mundial de la Salud (OMS), Salud.


Las principales enfermedades transmitidas por alimentos de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) son: Salmonelosis, intoxicación por toxina del estafilococo dorado (aureus), gastroenteritis por *Clostridium Perfringens*, botulismo, triquinelosis, intoxicaciones por productos marinos.

El inspector deberá verificar la certificación médica de todos los manipuladores de alimentos en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de estos, en caso de establecimientos con un alto número de personal deberá tomar una muestra representativa, adicionalmente deberá verificar el seguimiento a incapacidades médicas.

VERIFICACIÓN DE SITUACIONES QUE PUEDEN INDICAR ENFERMEDAD Y/O EVIDENCIAS DE LESIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS: El establecimiento debe implementar las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

Adicionalmente el establecimiento debe llevar el control y seguimiento al manipulador cuando ha superado su enfermedad y deba reincorporarse en su puesto de trabajo o cuando el concepto médico lo indique, realizar la reubicación en labores o uso de elementos de protección para prevenir la contaminación y afectación de la inocuidad de los productos.

El inspector debe verificar estos signos de enfermedad a los manipuladores en el recorrido de la visita de inspección y en caso de detectar una persona con signo de enfermedad evidente, pudiendo ser portador de algún agente infeccioso y transmisible a los alimentos, debe solicitar que la persona sea retirada del área de trabajo y enviada a servicio médico, adicionalmente es importante revisar el certificado médico de la persona y el tiempo de vigencia de dicho certificado.


SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Alejandro Chavarro Clavijo
Revisó: Alba Rocio Jimenez Tovar