

¿Que son las ETA?



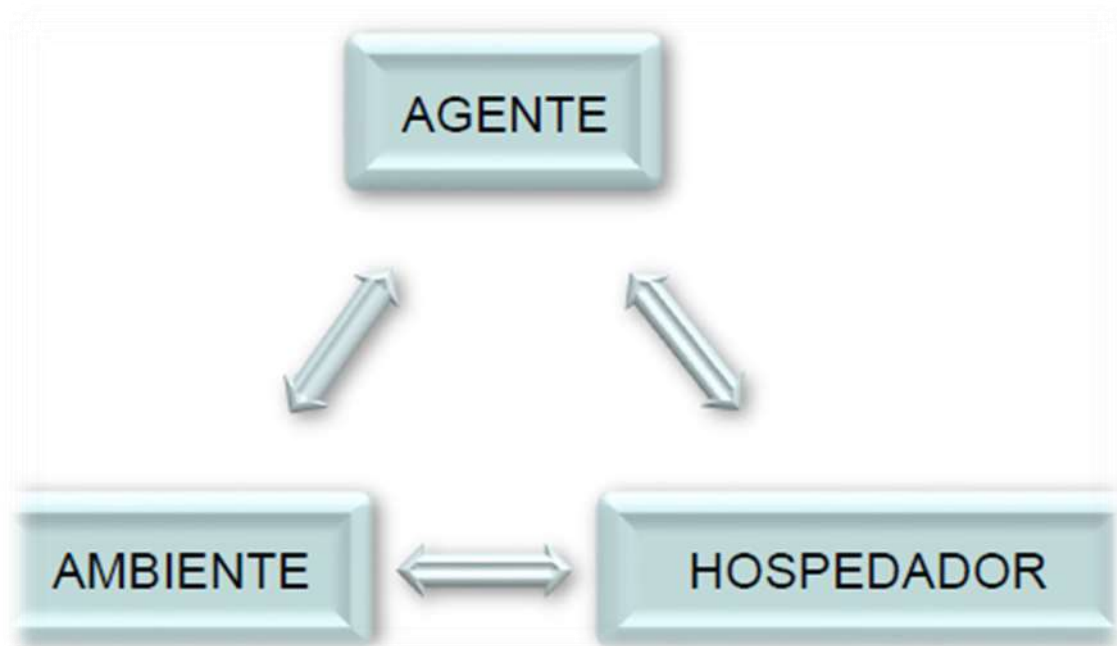
Gobierno del
CHACO

Ministerio
de Salud

Dirección
de Bromatología

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Enfermedades causadas por agentes (biológicos, químicos, físicos) que ingresan al organismo usando como **vehículo** un **alimento**.





CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES
DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
ESTIMACIONES DE LA OMS

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) en la **Región de las Américas de la OMS**

Cada año



77 millones
de personas
enferman

y más de
9 000
mueren



De ellas

31 millones
son menores
de 5 años

de los
que mueren
más de
2 000

La ocurrencia y la gravedad de los síntomas depende de múltiples factores

Cantidad de alimento consumido

Cantidad y Tipo de bacterias presente en el alimento

Estado de salud de la persona (grupos vulnerables)



Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Los síntomas más comunes son:



NÁUSEAS



PÉRDIDA DE
APETITO



DIARREA

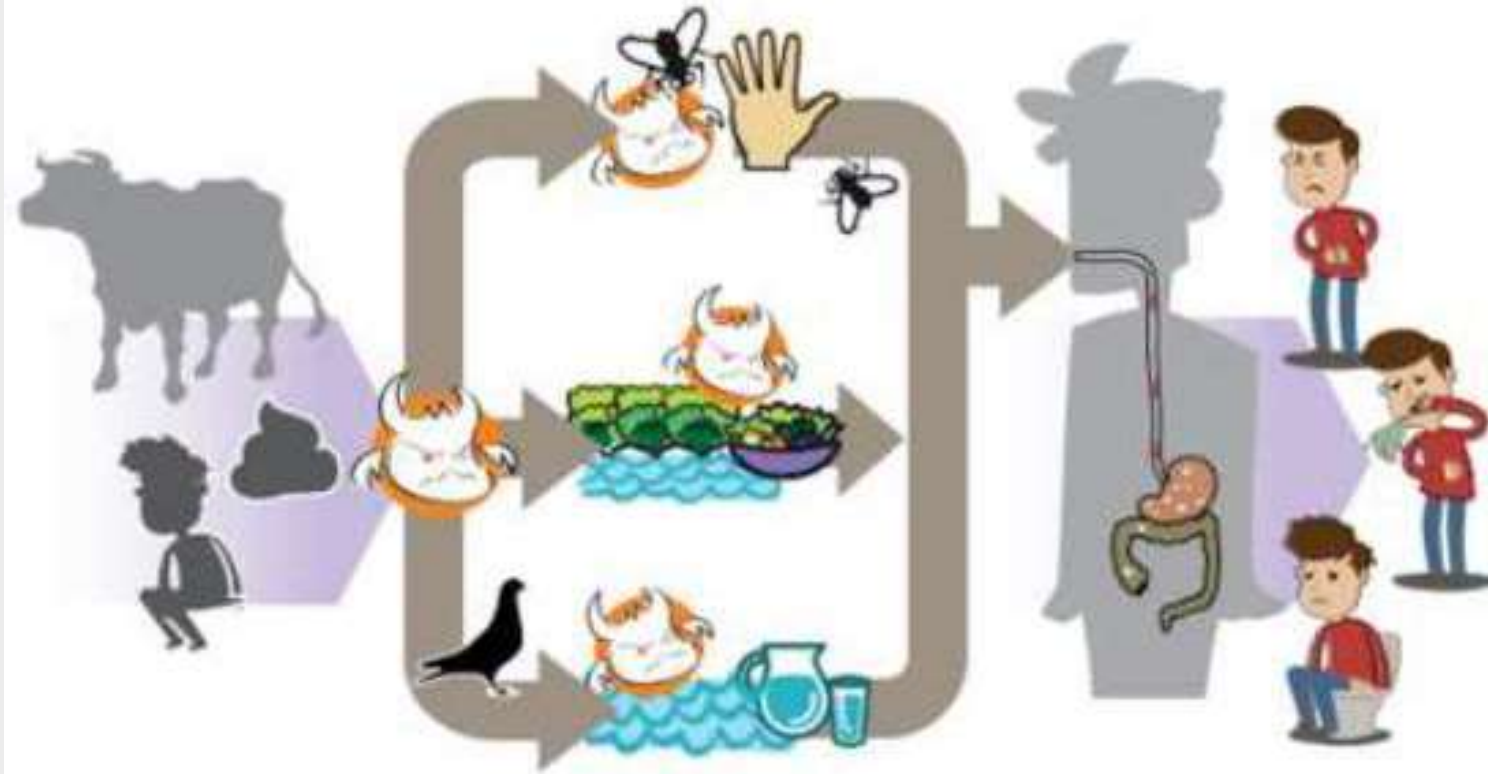


DOLOR
ABDOMINAL



FIEBRE

Vías de transmisión :



Fuentes comunes de contaminación:

Suelo, Agua y Aire.

Vegetales.

Utensilios.

Tracto intestinal de personas y animales.

Personal que manipula alimentos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuente en nuestro país

- ✓ ***Salmonelosis***
- ✓ ***Intoxicación estafilocócica***
- ✓ ***Botulismo***
- ✓ ***Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)***
- ✓ ***Triquinelosis***



[INICIO](#) → [INTERIOR](#)

Unos 46 niños resultaron intoxicados en un Jardín de Infantes de Concepción del Bermejo

Los niños habrían sufrido la intoxicación luego de comer un "salpicón de ave" en un Jardín de Infantes. 7 de ellos tuvieron que ser trasladados a Sáenz Peña porque continuaban con vómitos y diarrea.

29/06/2023 - 08:45 hs



Actualizado 29/06/2023 09:54 hs



Salmonelosis

- AGENTE BIOLOGICO: **SALMONELLA.**

Se contrae:

- ✓ Consumo de alimentos contaminados:
huevos, carne cruda, aves ,leche, quesos.
- ✓ transmisión persona a persona o por contacto directo con animales infectados.

Se recomiendan como medidas de Control:

1. Cocción completa (70°C o más).
2. Lavado de manos.
3. Separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos.
4. Mantener los alimentos a la temperatura correcta de refrigeración.



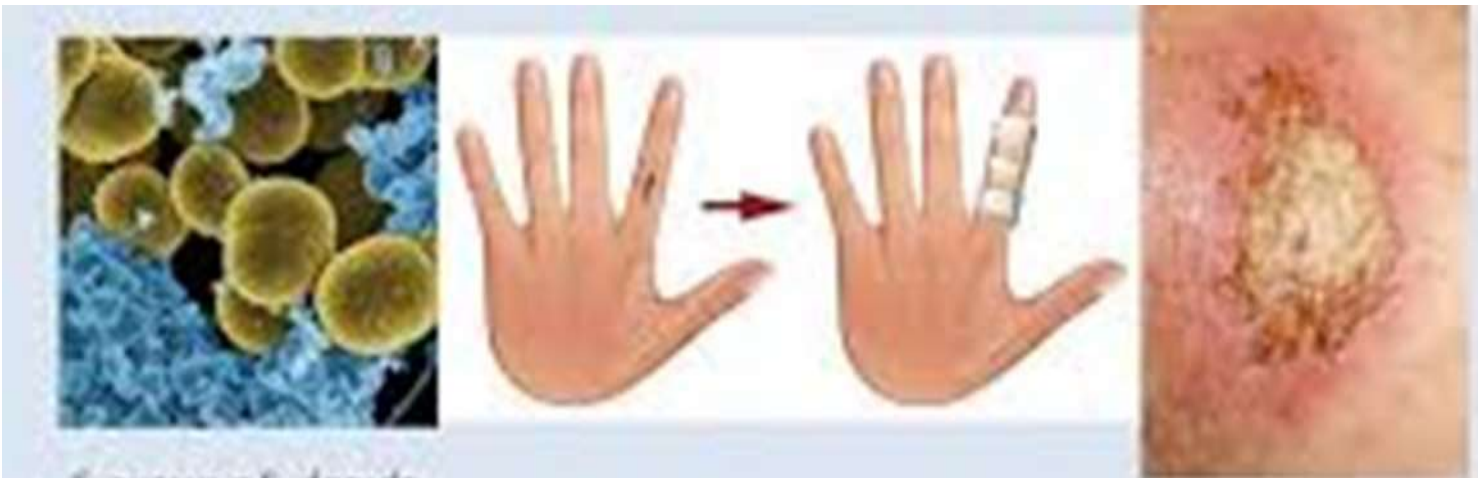
Salmonellosis



Intoxicación estafilocócica

AGENTE BIOLÓGICO: *Staphylococcus aureus* .

- El hombre es el principal Reservorio: piel infectadas, heridas, fosas nasales, boca.
- La contaminación por CONTACTO:
 - ❖ **Directo** con la piel del manipulador portador



- ❖ **Indirecto** (saliva o utensilios contaminados)



- **Se recomiendan como medidas de control:**

1. Lavar frutas y verduras crudas, superficies de la cocina, utensilios, y manos.
2. Separar los alimentos crudos de los cocidos.
3. Refrigerar los alimentos cocidos tan pronto como sea posible.

Botulismo

Es una intoxicación la bacteria *Clostridium botulinum* - **NEUROTOXINA**

Fuentes: (medio ambiente, tierra, ríos).

Síntomas: visión doble/ borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar /tragar, debilidad muscular, parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios.

Su crecimiento y la formación tienen lugar en productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos.

Ej. conservas elaboradas sin las debidas precauciones.



Botulismo

Se recomiendan como medidas de control:

1. Evitar la contaminación de las materias primas.
2. Evitar la preparación de conservas caseras.
3. No utilizar alimentos provenientes de latas dañadas.
(abolladas, hinchadas u oxidadas).



Botulismo en Misiones: asciende a 18 el número de internados por la bacteria que ya mató a tres personas

Siete de los hospitalizados están en terapia intensiva, dos de ellos muy graves. Las víctimas fueron una mujer de 77 años, su hijo de 39 y un nene de 8.



Síndrome Urémico hemolítico

infobae

Óptimas Noticias Salud Ciencia Tecnología Qué Pasa Ver Medioambiente Perros y Gatos Newsletter

SALUD >

Síndrome urémico hemolítico en Argentina: dónde se registra el mayor número de casos y cómo cuidar a los niños

Hasta el momento, se han reportado 49 casos en todo el país, con 5 fallecimientos notificados. La importancia de adoptar medidas preventivas para proteger a los más vulnerables: los menores de 5 años.

27 Feb, 2024 01:55 a.m. AR

Guardar

Compartir



- 300 a 400 casos nuevos por año
- 1ª causa pediátrica de IRA y 2ª causa de IRC
- Responsable del 20% de trasplantes renales

CAUSAS



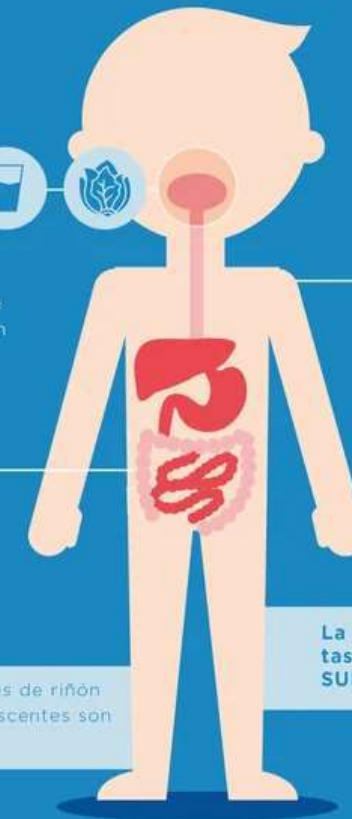
El origen principal de los brotes son los productos de carne picada cruda o poco cocinada, la leche sin pasteurizar y las frutas y verduras contaminadas por la bacteria.

EFFECTOS

El SUH es la primera causa de insuficiencia renal aguda de origen primario en pediatría y puede poner en peligro la vida del niño.

20%

De los trasplantes de riñón en niños y adolescentes son debidos al SUH.



En Argentina
5.000
infecciones por año
diagnosticadas por
STEC.

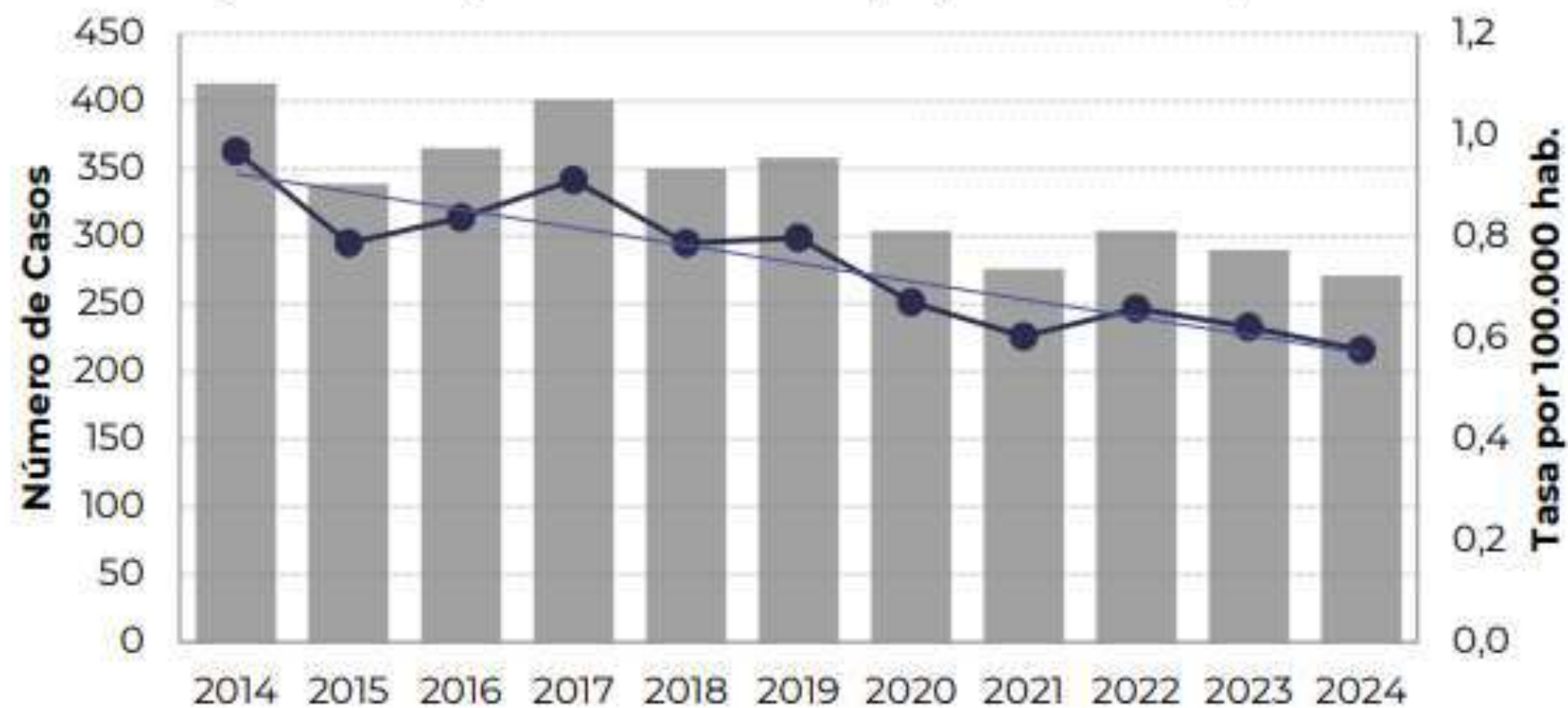
500
niños desarrollan el
SUH cada año.



La Argentina presenta la mayor
tasa de incidencia mundial de
SUH en niños menores de 5 años.



Gráfico 1. Casos y tasas de SUH (cada 100.000 habitantes). Argentina. SE1 a SE52, años 2014-2024.



Fuente: Elaboración propia en base a datos del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS C2-SIVILA-UCSUH) y SNVS 2.0

Tabla 4. Casos e incidencia acumulada de SUH (cada 100.000 hab.) según grupo de edad. Argentina. Año 2025, hasta SE 17.

Grupo de edad	Casos	Tasa de incidencia
Menor de 1 año	4	0,6
Igual a 1 año	33	4,5
2 a 4 años	35	1,6
5 a 9 años	17	0,5
10 a 14 años	4	0,1
15 a 24 años	0	0,0
25 a 34 años	0	0,0
35 a 44 años	0	0,0
45 a 64 años	1	0,0
65 años y más	0	0,0
Total PAÍS	94	0,1

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS C2-SIVILA-UCSUH) y SNVS 2.0

Tabla 5. Casos fallecidos de SUH. Argentina. Años 2019-2025, hasta SE17.

Año	Casos fallecidos
2019	3
2020	1
2021	3
2022	4
2023	3
2024	7
2025	2

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS C2-SIVILA-UCSUH) y SNVS 2.0

Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

- **AGENTE:** *Escherichia coli* **O157:H7**, productora de la toxina Shiga (*stec*).



- Fuente: Tracto intestinal del ganado vacuno, ovejas, cabras.
- Alimentos implicados: **carnes molidas del vacuno** y aves sin cocción completa.
- Otros alimentos :

Lácteos sin pasteurizar.

Aguas contaminadas.

Frutas y Verduras crudas .

- Transmisión directa de persona a persona e indirecta, por ejemplo por cambio de pañales.



MANEJO DE LA CARNE MOLIDA (picada)

Si la superficie del corte está contaminada con E.coli, la misma se distribuirá en el interior del Producto haciendo mucho más difícil su destrucción durante la cocción

Precauciones para evitar o minimizar los riesgos :

- Picar la carne en el momento del expendio
- No almacenar carne ya picada
- Desechar la carne picada que no haya sido vendida durante el día
- Mantener la higiene de la picadora (POES)



Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

Se recomiendan como medidas de control:

- Enfriar rápidamente los alimentos.
- No mantener los alimentos a temperatura ambiente.
- Cocinar bien los alimentos.
- Cuidar la higiene personal.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Proteger las fuentes de agua.
- Evitar consumo de carne molida a Niños menores de 5 años.



Triquinosis

Parásito (*trichinella spiralis*) se aloja en los músculos de los cerdos y animales salvajes.

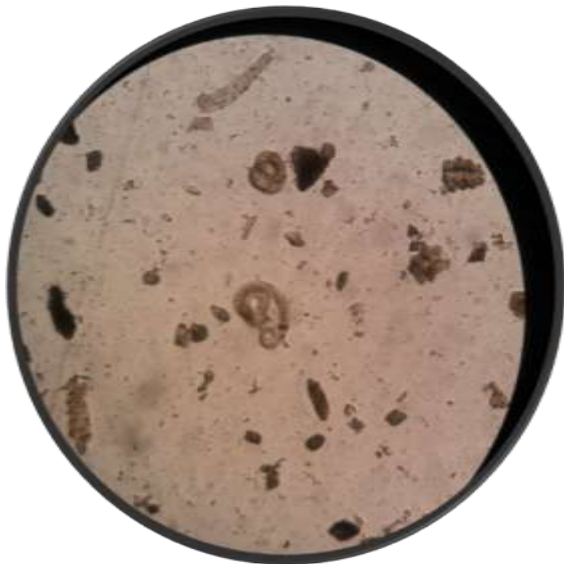
Se transmite con el consumo de carne de cerdo, chacinados y embutidos contaminados y mal cocidos.

Los cerdos, contraen la enfermedad al ser alimentados en basurales, con desperdicios o restos de alimentos, donde habitan roedores (Portadores)



Para evitar contraer triquinosis es importante:

- Consumir carne de cerdo bien cocidas a temperaturas seguras.
- Adquirir los productos, chacinados y embutidos (como jamón, panceta, longaniza, chorizos) solamente en comercios habilitados.
- Verificar en la etiqueta que hayan sido elaborados por empresas autorizadas (RNE y RNPA) O (SENASA) .
- La venta callejera de estos alimentos está prohibida.
- Realizar el análisis de **Digestión Artificial** a los animales faenados.



12 NOVIEMBRE, 2021

Noviembre 2021. Brotes de triquinosis en Buenos Aires y Córdoba

Autoridades sanitarias de **Argentina** han notificado tres brotes de **triquinosis** en ciudades de la provincia de **Buenos Aires** y **Córdoba**. La Sociedad Argentina de Enfermedades Infecciosas emitió una alerta para que la población tome medidas preventivas.

Las localidades son: **Cañuelas** y **Chascomús**, en la provincia de Buenos Aires, y **Villa del Totoral**, Córdoba.

Desde el inicio del calendario epidemiológico 2021 se han reportado **321 casos sospechosos**. De ese total, se confirmó que 61 tenían la enfermedad. Se han reportado casos en Cañuelas, Chascomús, Florentino Ameghino, La Plata, La Matanza y Lomas de Zamora. No se han registrado muertes.

Entre **otoño y primavera**, generalmente hay brotes de triquinosis porque están asociados al hecho de que algunas personas hacen matanza domiciliaria de cerdos sin control y esto favorece la transmisión del parásito causante de la enfermedad. La infección tiene un periodo de incubación de hasta 45 días.

**Recuerde que la salud de la
población está en sus manos
Muchas gracias!**



Gobierno del
CHACO

Ministerio
de Salud

Dirección
de Bromatología