

Atención a la Salud de la Comunidad

Tema 14. Toxiinfecciones alimentarias



Celia Nespral Gaztelumendi
Miguel Santibáñez Margüello
Montserrat Bustamante Fonfría

DPTO. DE ENFERMERÍA

Este tema se publica bajo Licencia:

[Creative Commons BY-NC-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

Vigilancia Epidemiológica en Nutrición y Alimentación Humana

Esquema de la clase:

1. Peligros y riesgos sanitarios asociados a los alimentos

- a) Peligros biológicos
- b) Peligros químicos
- c) Toxicidad manual de los alimentos
- d) Aditivos alimentarios

Para mas información:

Li. Serra Majem et al. Peligros y riesgos sanitarios asociados a los alimentos. En Piédrola Gil, "Medicina preventiva y salud pública", Barcelona [etc.] Masson 2001. Pag 359-71.

Li. Serra Majem et al. Seguridad Alimentaria. Medición y control de puntos críticos en el sector alimentario. En Piédrola Gil, "Medicina preventiva y salud pública", Barcelona [etc.] Masson 2001. Pag 371-84.

MANUAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN A.P.P.C.C. EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. Disponible Online:

http://biblioteca.sp.san.gva.es/biblioteca/publi.jsp?&Cod_Uni=18

1) Peligros y riesgos sanitarios asociados a los alimentos

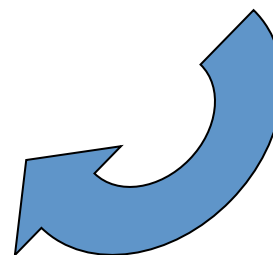
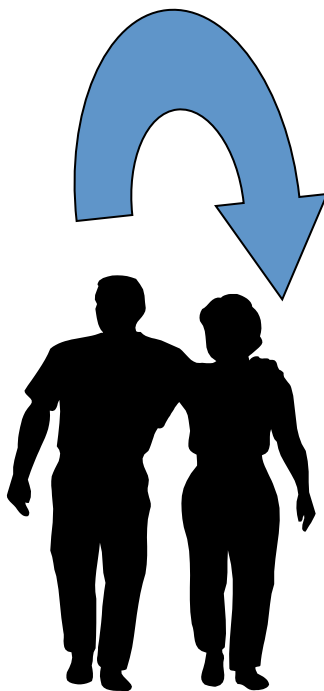
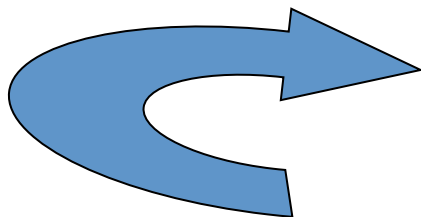
“**Riesgo**”: estimación de la **probabilidad** de que se dé un efecto adverso en la salud de la población expuesta y de la propia gravedad de este efecto, como consecuencia de la presencia de uno o varios peligros en los alimentos.

Un “**Peligro**” es un agente biológico, químico o físico existente en el alimento que tiene la potencialidad de producir efectos adversos para la salud.

Nuestra interacción con los alimentos no siempre es saludable.

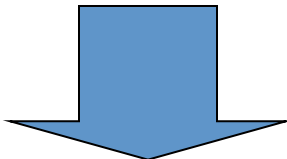
Peligros Genéticos:
alimentos
transgénicos...

Peligros biológicos:
bacterias, virus....



Peligros físicos:
radiaciones.....

Peligros Químicos: sustancias
peligrosas....



**Implican una probabilidad de sufrir
daños para nuestra salud=Son FR para
nuestra salud**

a) Peligros biológicos (I)

* Los alimentos no son productos estériles.

Algunos microorganismos son imprescindibles para la elaboración de alimentos: queso, vino, yogur, cerveza.

Otros gérmenes que contienen en superficie o en sus estructuras internas, no son deseables pero son inocuos= no constituyen globalmente un riesgo para la salud aunque pueden ser causa de alteraciones de las características físicas y organolépticas.

* Otros son microorganismos patógenos: virus, bacterias y parásitos. Pueden ser **endógenos** (cuando están presentes en el alimento antes de su procesado; más frecuentes en los alimentos de origen animal), o **exógenos** (cuando han llegado al alimento durante el proceso de elaboración, transporte, almacenamiento, venta o conservación=Puntos Críticos de Control).

* Principales fuentes de contaminación exógena:

Agua no potable

Manipuladores de alimentos

Contaminación cruzada entre alimentos (entre alimentos crudos y cocinados pro ejemplo).

a) Peligros biológicos (II)

***Toxiinfecciones alimentarias:** conjunto de enfermedades de etiología bacteriana que poseen características diferenciales:

- son transmitidas por alimentos
- tienen como causa microorganismos patógenos o sus toxinas (generalmente los alimentos constituyen el soporte activo de la multiplicación microbiana o de la liberación de toxinas)
- dan síntomas predominantemente digestivos.

→ Muchos de estos agentes son ubicuos, por lo que no se plantea conseguir su eliminación para que los alimentos estén libres de ellos, sino actuar sobre los factores (intrínsecos o extrínsecos) que favorecen su contaminación y posterior multiplicación.

Factores intrínsecos de los alimentos: grado de humedad (actividad agua), acidez, contenido en nutrientes, sustancias antimicrobianas (inmunoproteínas)

Factores extrínsecos: temperatura (entre 10º y 60ºC; Tª óptima de crecimiento de la mayoría de bacterias es de 37ºC), presión de vapor de agua en el almacenamiento

- OMS: 5-10% de la población de países industrializados padece anualmente enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Tercer mundo: Principal enfermedad transmitida por el agua=diarreas (consumo de la propia agua o elaboración de alimentos con agua contaminada)=1,7 millones de defunciones anuales por enfermedades diarreicas. 58 millones de AVAD¹ por año.
- Tercer mundo: A nivel mundial, las muertes producidas por enfermedades transmitidas por el agua oscilan entre 5 y 10 millones anuales. El número de niños que fallecen diariamente por estas enfermedades oscila entre 10.000 y 20.000. Todas estas muertes son prevenibles.

¹AVAD = años de vida ajustados en función de la discapacidad: el número de años que habría podido vivir una persona, perdidos por su defunción prematura, y los años de vida productiva perdidos por discapacidad.

a) Peligros biológicos (III)

→ Agentes causales:

Agentes invasores:

Salmonella spp.

Vibrio parahaemolyticus

Campylobacter jejuni

Shigella sp.

Yersinia enterocolitica

Escherichia coli enteropatógeno

Escherichia coli enteroinvasivo

Agentes toxigénicos:

Staphylococcus aureus

Clostridium perfringens

Clostridium botulinum

Bacillus cereus

Escherichia coli O157:H7

Escherichia coli enterotoxigénico

Infecciones víricas: lo más frecuente son alimentos contaminados con agua, como mariscos que se consumen crudos o poco cocinados, o alimentos contaminados por los manipuladores de alimentos (vegetales, ensaladas, pescados., productos lácteos).

Hepatitis A, rotavirus, parvovirus,...

Enfermedades parasitarias: contaminación directa por manipulación de personas portadoras o aguas contaminadas con restos fecales.

Toxoplasmosis, helmintos (teniasis, triquinosis)

→ Alimentos implicados:

- Alimentos frescos vehiculadores de bacterias patógenas: carnes, huevos, productos lácteos, pescados y mariscos, frutas y verduras.