

Nuevas pautas para el control de toxiinfecciones alimentarias

Fuente: www.consumaseguridad.com

La OMS acaba de publicar nuevas indicaciones para mejorar la identificación y el control de los brotes causados por microorganismos patógenos

Los alimentos representan uno de los principales vehículos de transmisión de organismos patógenos y sustancias tóxicas en personas. En algunos casos, los brotes de toxiinfecciones alimentarias no quedan registrados y, por tanto, no se investigan. Para facilitar esta tarea, la Organización Mundial de la Salud (OMS) acaba de presentar pautas destinadas a la identificación, investigación y control de estos brotes desde una perspectiva multidisciplinar.

MARTA CHAVARRÍAS

El pasado mes de octubre los mercados estadounidense y canadiense retiraban dos lotes de ensaladas frescas preparadas con lechuga contaminadas con la bacteria 'E.coli' en una muestra tomada al azar en una tienda de Canadá. La Agencia para la Seguridad Alimentaria de este país iniciaba los trabajos para determinar en qué punto exacto de la cadena alimentaria se produjo la contaminación y si hay otros productos afectados. También durante el mes de octubre las autoridades sanitarias de Nueva York han recomendado a los consumidores que no ingieran hamburguesas elaboradas por la compañía Topps ante el temor de que estén contaminadas también por 'E.coli'.

Las investigaciones realizadas hasta ahora dan cuenta de que se han confirmado siete casos en este estado y 25 en todo el país, según datos del Departamento de Salud de Nueva York. Combatir la 'E.coli' requiere someter el alimento a un cocinado correcto de la carne, mantener los alimentos crudos separados del resto y lavarse las manos a menudo. Todos estos resultados son fruto de los recursos a los que tienen acceso buena parte de las autoridades sanitarias internacional, si bien en algunos países, especialmente los que están en desarrollo, las herramientas no son las mismas. En este marco, la OMS acaba de presentar pautas destinadas a expertos en salud pública, inspectores y personal de laboratorio, entre otros, para fortalecer la investigación en seguridad alimentaria.

Carácter multidisciplinar

La falta de sistemas eficaces de vigilancia puede propiciar un aumento de brotes por toxiinfección alimentaria

Vigilancia, epidemiología y análisis son algunos de los recursos a los que se acude para controlar, cuando se confirma, una toxiinfección alimentaria, aunque algunos brotes requieran atenciones específicas.

Según un estudio conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la OMS, desde julio de 2006 a julio de 2007 se han investigado en todo el mundo un promedio mensual de 200 incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria para determinar sus repercusiones en seguridad alimentaria. Esta información, a la que han tenido acceso los países a través de la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), pone en ocasiones en evidencia la falta de efectividad de los sistemas de vigilancia de alimentos.

El resultado es un aumento de enfermedades alimentarias causadas por microorganismos como 'Salmonella', 'E.coli' o 'Campylobacter'. Según datos de la organización sanitaria internacional, las enfermedades diarreicas provocadas por el consumo de alimentos y agua insalubres son la causa de 1,8 millones de muertes de niños cada año. Numerosos incidentes son el reflejo además de la escasez de herramientas capaces de detectar el origen de una intoxicación.

Vigilancia compleja

No es éste el caso, sin embargo, de lo que ocurría con la bacteria 'E.coli', cuya presencia en vegetales movilizaba a las autoridades sanitarias estadounidenses a finales de 2006. Entonces se activaron los mecanismos de acción previstos para este tipo de incidentes, y se determinó el origen de la infección (la cepa de 'E.coli' O157:H7), el alimento implicado (espinacas frescas), el alcance (26 estados) y los afectados (204), cifra que podría ser superior por los casos que no han sido registrados.

En este brote estuvieron implicados los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) estadounidenses, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), la red INFOSAN, porque muchos de los casos procedían de estados fronterizos con Canadá y México, así como los organismos responsables de la seguridad alimentaria de Taiwán, Islandia y China, desde donde se habría importado el producto. Asimismo, la investigación atribuyó como factor de contaminación de las espinacas el riego con agua contaminada, el uso de estiércol como fertilizante y la presencia de animales en los campos de cultivo. Todo un mecanismo de acciones destinadas a un mismo fin: detectar y controlar el brote.

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL VIAJERO



Andrea Allen

Cada vez son más las personas que realizan viajes internacionales, bien sea por placer o por negocios. Estos movimientos implican que las personas estén expuestas a un mayor número de riesgos de carácter sanitario, entre los que se encuentran los que hacen referencia a la seguridad alimentaria y que se

materializan en la mayoría de los casos en lo que se denomina 'diarrea del viajero'. Datos de 2006 apuntan que se producen unos 50.000 casos diarios de este tipo de dolencia en todo el mundo, especialmente originados en países en desarrollo. Y es que el lugar al que se viaja es determinante en cuanto al riesgo alimentario se refiere.

El origen suele estar en el consumo de alimentos que no cumplen con las medidas higiénicas más básicas y que están contaminados con bacterias y toxinas. La contaminación bacteriana representa del 60% al 85% de los casos, y los parásitos del 10% al 5%. Prevenirla pasa por no usar agua del grifo para beber, ni hielo, evitar comer frutas o verduras crudas con piel, no consumir vegetales de hoja crudos, como lechugas o espinacas, no adquirir alimentos en puestos callejeros y usar solamente agua hervida.