

**AGC** Agencia  
Gubernamental  
de Control



# Enfermedades Transmitidas por Alimentos

## ¿Qué son las ETA?

**Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Se las llama así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de microorganismos nocivos y sustancias tóxicas al cuerpo humano.**

En la Ciudad de Buenos Aires el Departamento de Epidemiología Alimentaria de la DGHySA realiza una tarea de Vigilancia esencial para cuidar la salud de los porteños. **La misma se sostiene gracias a la denuncia de los ciudadanos afectados y a un monitoreo de fiscalización y toma de muestras para laboratorio que se realiza de forma continua.**

De esa forma, durante todo el año se muestrean: carnes molidas y sus productos derivados –crudos y cocidos-; chacinados; hamburguesas cocidas; sándwiches de miga; quesos de alta y muy alta humedad; pollo cocido; embutidos cocidos; comidas preparadas listas para el consumo; fórmulas lácteas en polvo para lactantes y niños de corta edad; agua envasada mineral sin gas –saborizadas o no- ; vegetales envasados listos para consumir. Y se verifica si los panes contienen bromato de potasio; la yodificación de la sal de mesa; la fortificación de las harinas; y la modificación en su composición glucídica o lipídica de los productos light o bajas calorías.

Asimismo, de manera estacional se analizan muestras de helados artesanales e industriales durante enero y febrero; de pescados crudos, conservas de pescado o comidas preparadas a base de pescado para el consumo, durante la época de Pascua (marzo y abril); y de las mieles durante mayo y agosto.

## RANKING DE LAS BACTERIAS MÁS FRECUENTES REGISTRADAS EN LA CIUDAD 2000-2010

PUESTO	BACTERIA	DESCRIPCIÓN
1º	<b>Escherichia coli</b>	Ocasiona diarrea. Es un habitante normal de la flora intestinal de seres humanos y animales. Toma contacto con los alimentos por una mala higiene.
2º	<b>Staphylococcus aureus</b>	Produce una toxina que causa vómitos y diarreas al poco tiempo de ser ingerida. Se halla en alimentos muy manipulados y ricos en proteínas como son los jamones, los sándwiches y los productos con crema pastelera.
3º	<b>Bacillus cereus</b>	También produce una toxina que genera vómitos al poco tiempo de ser ingerida. Se encuentra en alimentos como el arroz, los cereales y las pastas rellenas.
4º	<b>Salmonella</b>	Responsable de la Salmonelosis, ocasiona diarrea, fiebre y vómitos. Por lo general los alimentos que la transmiten son huevos crudos o mal cocidos, mayonesa casera, carne de aves y cerdo y sus derivados.
5º	<b>Clostridium perfringens</b>	Provoca diarrea. Esta bacteria elabora una toxina en los alimentos que son dejados a temperatura ambiente, enfriándose en ollas, o son recalentados por poco tiempo. Generalmente los alimentos transmisores denunciados son el pollo relleno y el matambre arrollado.
6º	<b>Listeria monocytogenes</b>	Causa una enfermedad llamada Listeriosis de mucho riesgo en embarazadas, niños pequeños en los que presenta un alto índice de mortalidad. Se encuentra en salchichas, pescados, mariscos, carne mal cocida, leche sin pasteurizar y en helados.
7º	<b>Clostridium botulinum</b>	Produce una toxina letal causando la grave enfermedad llamada Botulismo. Los alimentos de riesgo son conservas caseras en aceite, ya sean de carnes o de vegetales.
8º	<b>Shigella</b>	Genera diarreas. Se transmite fácilmente de persona a persona por ciclo fecal-oral. Por eso se debe tener especial cuidado en la manipulación de los alimentos y asegurar el uso de agua potable.
9º	<b>Escherichia coli enterohemorrágica (productor de toxina Shiga)</b>	Una de las bacterias que produce el Síndrome Urémico Hemolítico, que puede ser letal en niños. Su síntoma frecuente es diarreas con sangre. Se encuentra en alimentos hechos con carne picada mal cocida, agua no potable, y lácteos y jugos sin pasteurizar.
10º	<b>Enterobacter sakazakii</b>	Puede producir desde síntomas gastrointestinales -distensión abdominal, vómitos, sangre en materia fecal, intolerancia al alimento- hasta Meningitis neonatal y Enterocolitis necrotizante. Afecta sobre todo a los bebés prematuros y, en general, a los menores de 6 meses de edad que reciben lactancia artificial. Se encuentra en fórmulas de leche en polvo y mamaderas.

El ranking está realizado en base a las denuncias realizadas ante la DGHYSA durante los últimos 10 años en la Ciudad de Buenos Aires. Las bacterias no están dispuestas de acuerdo a su grado de peligrosidad, sino de frecuencia de aparición. Fuente: Dpto. de Epidemiología Alimentaria de la DGHYSA, Agencia Gubernamental de Control de la Ciudad de Buenos Aires.

# Los médicos deben denunciar las ETA

**En la República Argentina, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos están comprendidas en la Ley 15465/60 o sea el REGIMEN LEGAL DE LAS ENFERMEDADES DE NOTIFICACION OBLIGATORIA.**

Las enfermedades a notificar son de tipo infeccioso, parasitarias, exóticas o de etiología desconocida.

La ley establece que están obligados a la notificación:

- a) el médico que asista o haya asistido al enfermo o portador o hubiere practicado su reconocimiento o el de su cadáver;
- b) El médico veterinario, cuando se trate, en los mismos supuestos, de animales
- c) El laboratorista y el anatómo-patólogo que haya realizado exámenes que comprueben o permitan sospechar la enfermedad.

También están obligados a comunicar la existencia de casos sospechosos el odontólogo, la obstétrica y el kinesiólogo y, los que ejercen alguna de las ramas auxiliares de las ciencias médicas.

La notificación será transferida a la autoridad sanitaria provincial o municipal más próxima para ser elevada al Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica (SINAVE).

Cada denuncia que llega al Departamento de Epidemiología Alimentaria de la DGHYSA se comunica al Departamento de Epidemiología del Ministerio de Salud de la CABA, en forma recíproca dicha repartición nos participa de toda denuncia de etiología alimentaria que reciban a través de su programa de vigilancia en los centros de salud públicos y privados de la CABA.

Toda denuncia alimentaria que la DGHYSA informa al Ministerio de Salud de la CABA es cargada en el SNVS y volcada al Boletín Semanal de Vigilancia que es una Publicación del Área de Vigilancia de la Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de Nación.

## ¿Cómo llegan las denuncias sobre ETA a la AGC?

Las denuncias llegan a la DGHySA a través del Sistema Único de Atención Ciudadana (SUACI): <http://suaci.buenosaires.gob.ar/suaci/contacto>, por teléfono llamando al 147 o En forma personal a través de los Organismos Oficiales de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, la SENASA, el INAL, o la Policía Federal Argentina.

La metodología para la recolección de datos se basa en un cuestionario personal cuya herramienta es la ENCUESTA EPIDEMIOLOGICA. Se trata de una planilla donde se completan los siguientes datos:

- **Nombre y apellido de los afectados (enfermos y no enfermos).**
- **Teléfono.**
- **Edad (años o meses).**
- **Fecha y hora en comienzo de los síntomas.**
- **Período de incubación (minutos, horas)**
- **Alimentos y bebidas ingeridas en las últimas 48 hs (en casos de SUH hasta 4 días antes); aclarando fecha, hora y lugar de consumo**
- **Síntomas**
- **Si/ No recibió atención médica.**
- **Si/ No internación.**
- **Hospital público o sanatorio privado, guardia, internación, emergencias o atención domiciliaria. Tratamiento recibido.**
- **Si/ No Coprocultivo. Consignar resultados.**
- **Duración de los síntomas.**

Los datos brindados por el denunciante y del lugar denunciado, son de especial importancia para poder llevar a cabo la investigación correspondiente, en consecuencia sólo se atienden denuncias donde se pueda encuestar al o los afectados.

Si no se aportaran datos respecto del lugar denunciado o del producto alimenticio sospechoso, se traslada el reclamo al Departamento de Fiscalización para la inspección correspondiente en el local denunciado.

## Cifras sobre ETA en la Argentina 2008-2010

PROVINCIA	2008		2009		2010	
	Casos	Tasas	Casos	Tasas	Casos	Tasas
<b>Total notificado CABA</b>	<b>130</b>		<b>137</b>		<b>84</b>	
Buenos Aires	544	0,36	661	0,44	859	0,56
Córdoba	5140	15,39	6723	19,96	1856	5,46
Entre Ríos	304	2,42	369	2,91	579	4,52
Santa Fe	108	0,33	36	0,11	2	0,01
<b>Centro</b>	<b>6226</b>	<b>2,40</b>	<b>7926</b>	<b>3,03</b>	<b>3380</b>	<b>1,28</b>
La Rioja	166	4,86	345	9,91	262	7,37
Mendoza	85	0,49	81	0,46	42	0,24
San Juan	23	0,33	65	0,92	16	0,22
San Luis	16	0,37	21	0,47	7	0,15
<b>Cuyo</b>	<b>290</b>	<b>0,91</b>	<b>512</b>	<b>1,58</b>	<b>327</b>	<b>0,99</b>
Corrientes	227	2,24	328	3,20	326	3,15
Chaco	836	7,95	718	6,76	732	6,83
Formosa	52	0,96	13	0,24	34	0,61
Misiones	461	4,28	671	6,13	566	5,09
<b>NEA</b>	<b>1576</b>	<b>4,28</b>	<b>1730</b>	<b>4,64</b>	<b>1658</b>	<b>4,39</b>
Catamarca	249	6,41	126	3,18	102	2,52
Jujuy	19	0,28	13	0,19	6	0,09
Salta	862	7,04	849	6,82	735	5,80
Santiago del Estero	188	2,17	191	2,18	106	1,20
Tucumán	43	0,29	40	0,27	46	0,30
<b>NOA</b>	<b>1361</b>	<b>2,94</b>	<b>1219</b>	<b>2,59</b>	<b>995</b>	<b>2,09</b>
Chubut	14	0,30	12	0,26	17	0,36
Neuquén	48	0,88	91	1,64	25	0,44
Río Negro	41	0,69	110	1,83	67	1,11
Santa Cruz	15	0,66	21	0,91	32	1,37
Tierra del Fuego	15	1,19	82	6,31	85	6,36
<b>Sur</b>	<b>133</b>	<b>0,58</b>	<b>316</b>	<b>1,36</b>	<b>226</b>	<b>0,96</b>
<b>Total PAIS ARGENTINA</b>	<b>9586</b>	<b>2,41</b>	<b>11703</b>	<b>2,92</b>	<b>6586</b>	<b>1,63</b>

Toxo-Infecciones Alimentarias.

Casos y Tasas Acumulados por 10000 habitantes.

Hasta la 46ª semana epidemiológica

PAIS ARGENTINA por Provincia.

Años 2008 - 2010

**Consultas y denuncias:**

 **147**

**Encontrá más información en:**  
[www.agcontrol.gob.ar](http://www.agcontrol.gob.ar)

---

**Dirección General de Higiene  
y Seguridad Alimentaria**

---

Tte. Gral. Juan D. Perón 2933 / 2949  
Tel: 4860-5200

---

 **@AGC\_Control**

 **facebook.com/agcontrol**

 **youtube.com/agcontrolba**

---