



La Restauración Colectiva en el marco de la Salud Pública.

Málaga, 19 de Nov. de 2002



José A. Conejo Díaz

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN.

CONSEJERÍA DE SALUD. JUNTA DE ANDALUCÍA

Restauración Colectiva y Salud Pública

- **Aspectos generales.**
- **Restauración Colectiva y Toxiinfecciones alimentarias.**
- **El control de los establecimientos de Restauración Colectiva.**

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

- **Enfermedades transmitidas por alimentos**
(Gérmenes y/o sus Toxinas)
- **Importante causa de morbilidad en el hombre**
- **Importantes consecuencias socioeconómicas**
 - Directas => 166.000 personas UE Salmonelosis
 - Indirectas=> Sectores Agroalimentario y Turístico
- **En Europa, sólo el 10 % de los brotes de TIA's se notifican**
- **Se están multiplicando rápidamente en los últimos años.**

Su aumento ha llevado a:

- Sensibilización de la población.
- Necesidad de mejorar las medidas de prevención y control.
- Necesidad de disponer de datos precisos sobre la contaminación de alimentos
- Necesidad de extremar los controles en “toda la cadena alimentaria”.
- Necesidad de incrementar la vigilancia de las zoonosis.
- Necesidad de detectar alarmas rápidas en casos de brotes =>actuar sobre sus factores de riesgo.

Agentes causales “clásicos”:

■ Virus:

- Astrovirus
- Calicivirus
- Adenovirus entérico
- Virus de Norwalk
- Rotavirus grupo A,B yC

■ Bacterias:

- *Bacillus cereus*
- *Staphylococcus aureus*
- *Campylobacter jejuni*
- *Escherichia coli*
- *Salmonella*
- *Shigella*
- *Clostridium botulinum*
- *Brucella*

- Otros

Agentes “emergentes”:

- ***Aeromonas hydrophila* y *Plesiomonas shigelloides***
 - Bacterias Gram (-), acuáticas, producen diarreas, aunque no está claro si son patógenos primarios
- ***Listeria monocytogenes***
 - Importancia en personas inmunodeprimidas
- ***Escherichia coli* O157:H7**
 - Cepa enterohemorrágica
- ***Vibrio vulnificus***
 - Asociado al medio marino
- ***Yersinia enterocolitica***
 - Enterotoxina, asociado a leche, carne de cerdo y agua

Razones de la “aparición” de nuevos agentes emergentes:

- Cambios en los hábitos alimentarios.
- Cambios en la percepción del “peligro” y “riesgo”.
- Cambios demográficos.
- Cambios en la producción primaria de alimentos.
- Cambios en la tecnología del procesado de alimentos.
- Cambios en las prácticas de manipulación y preparado de alimentos.
- Cambios en la conducta del “agente”.

Medidas de prevención:

La OMS considera de mejor Costo-Eficacia,

- La Vigilancia epidemiológica.
- La implantación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria.
- La educación y formación de directivo y manipuladores de alimentos.
- La información y educación de autoridades, personas influyentes y público en general.
- Instalaciones y servicios de higiene y mantenimiento de los mismos.

Los sistemas de vigilancia epidemiológica, han permitido:

■ **Cambiar el concepto sobre el papel de los manipuladores de alimentos,**

- Los manipuladores enfermos poca importancia en la transmisión de TIA'S (20-50% de los manipuladores portadores de Estafilococos)
- Poca utilidad de los exámenes médicos periódicos

■ **Importancia del papel de la FORMACIÓN**

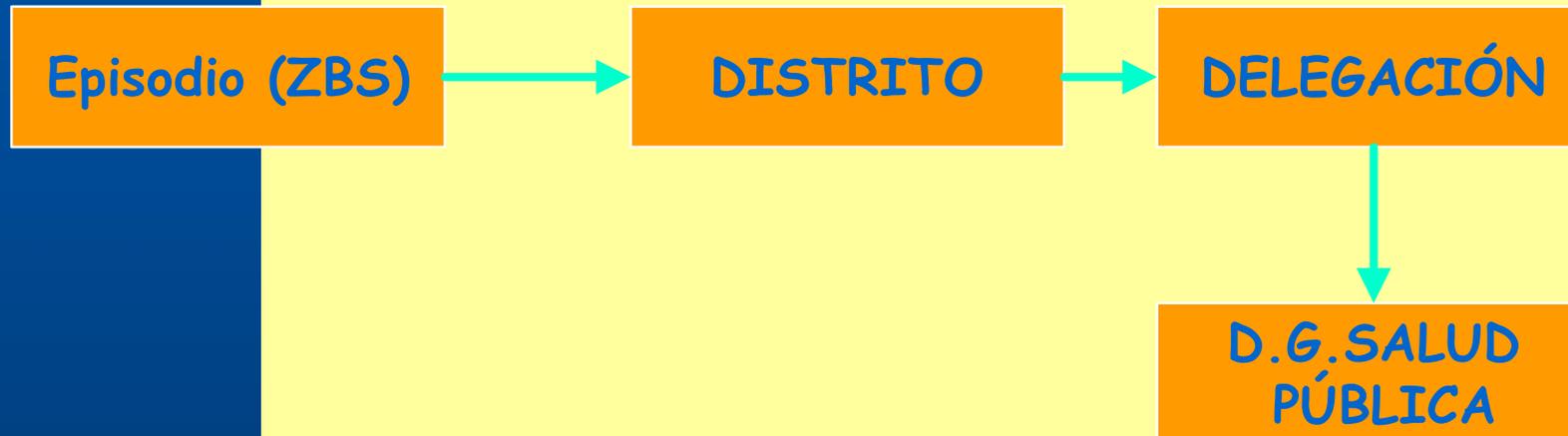
- **Para que ocurra la enfermedad**
 - Manipulación incorrecta
 - Condiciones adecuadas (tiempo y temperatura)
 - Crecimiento del germen

SISTEMA DE ALERTA EN SALUD PÚBLICA

INCLUYE: NOTIFICACIÓN DE EPISODIOS DE TIA's (1992)

UNIDAD COORDINADORA EN ANDALUCIA: DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN

PUNTOS OFICIALES DE CONTACTO: DISTRITOS, DELEGACIONES Y DIRECCIÓN GENERAL



Aspectos diferenciales en Andalucía:

- Climatología de altas temperaturas
- Amplias y frecuentes celebraciones familiares de ámbito privado
- Importancia del sector agroalimentario
- Importancia del sector turístico
- Hábito culinario de amplia utilización de la mayonesa
 - Orden 8 junio de 1989
 - Establ. Restauración
 - No huevos frescos, salvo $T^{\circ} > 75^{\circ}$
 - $\text{pH} < 4,2$
 - Conservación $< 8^{\circ}$
 - Tiempo útil < 24 horas

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

1993-2001

| Año | Brotos TIA | Familiar N° | Establec. Público N° |
|------|------------|-------------|----------------------|
| 1993 | 166 | 102 | 62 |
| 1994 | 156 | 101 | 55 |
| 1995 | 183 | 114 | 67 |
| 1996 | 236 | 123 | 111 |
| 1997 | 224 | 115 | 108 |
| 1998 | 213 | 124 | 88 |
| 1999 | 225 | 114 | 101 |
| 2000 | 237 | 120 | 110 |
| 2001 | 247 | 127 | 110 |

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Distribución temporal TIA's 1998-2000

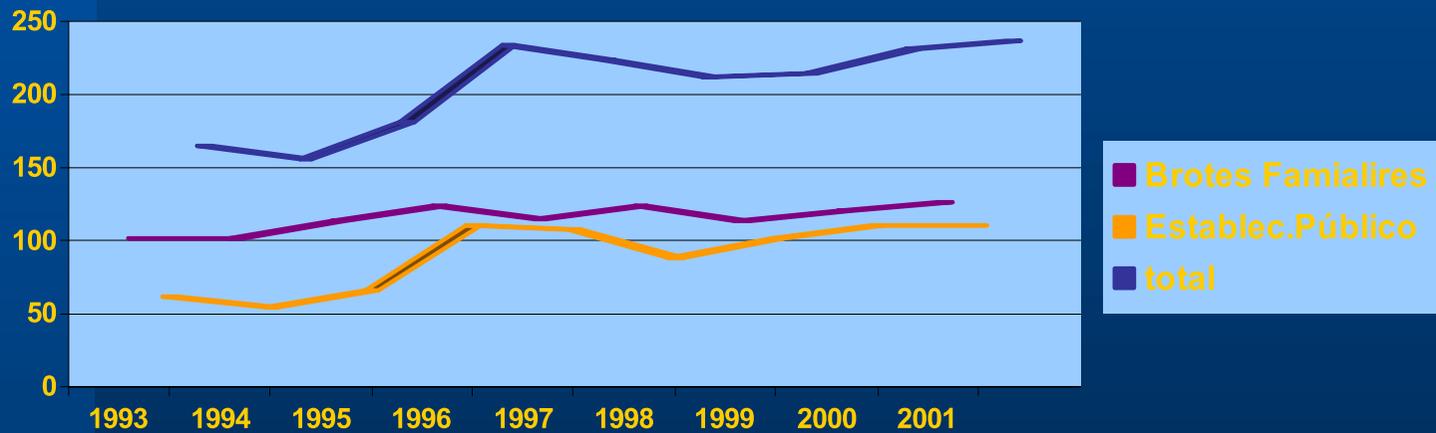
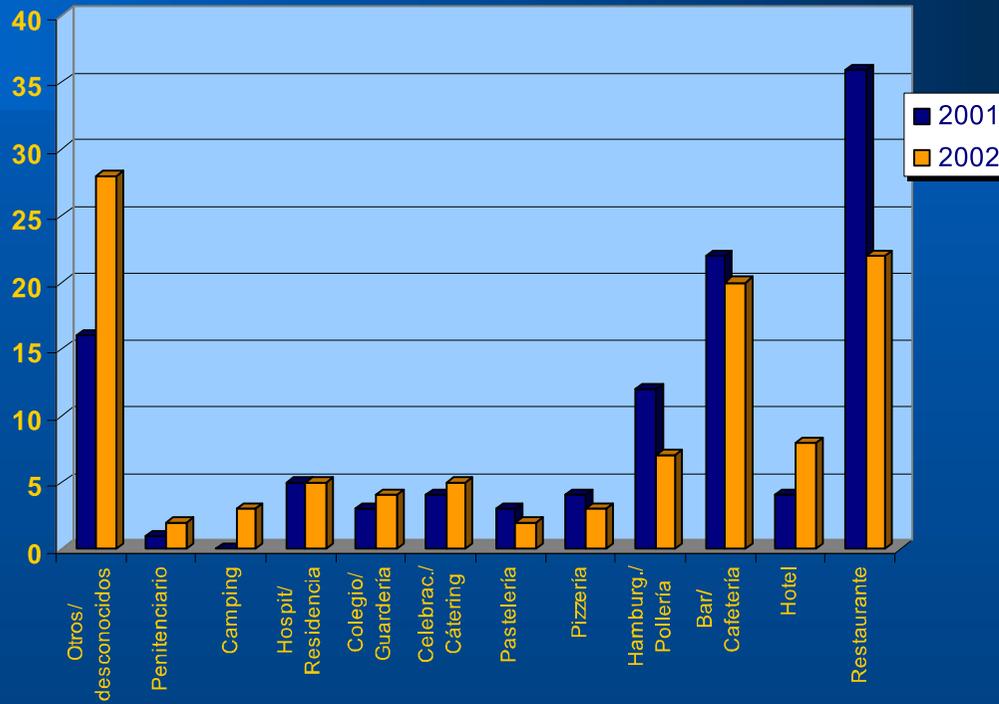
| MES | 1998 | % | 1999 | % | 2000 | % |
|------------|------|-----|------|-----|------|-----|
| ENERO | 10 | 5% | 3 | 1% | 9 | 4% |
| FEBRERO | 11 | 5% | 3 | 1% | 10 | 4% |
| MARZO | 14 | 7% | 8 | 4% | 12 | 5% |
| ABRIL | 13 | 6% | 24 | 11% | 14 | 6% |
| MAYO | 16 | 8% | 26 | 12% | 25 | 10% |
| JUNIO | 24 | 11% | 24 | 11% | 36 | 15% |
| JULIO | 39 | 18% | 39 | 17% | 39 | 17% |
| AGOSTO | 22 | 10% | 30 | 13% | 34 | 14% |
| SEPTIEMBRE | 19 | 9% | 18 | 8% | 20 | 8% |
| OCTUBRE | 22 | 10% | 25 | 11% | 11 | 5% |
| NOVIEMBRE | 10 | 5% | 13 | 6% | 10 | 4% |
| DICIEMBRE | 13 | 6% | 11 | 5% | 10 | 4% |
| SIN DATOS | 0 | | 1 | 0% | 7 | 3% |
| TOTAL | 213 | | 225 | | 237 | |

T.I.A. ANDALUCIA 2.000



TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Brotos por lugar de ocurrencia 1993-2001



TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS EN ANDALUCÍA

Alimento vehículo en brotes con confirmación, TIA's 2001

| ALIMENTO | TOTAL |
|----------------|-------|
| CARNE | 10 |
| DESCONOCIDO | 2 |
| FRUTA-VERDURAS | 3 |
| HUEVO | 24 |
| OTRO | 8 |
| PASTA | 2 |
| PESCADO | 3 |

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Agente causal en brotes con confirmación de agente TIA's 2001

| AGENTES CAUSAL. | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|------------|
| CONTAMINACIÓN BACT. | 2 | 1,60% |
| HISTAMINA | 1 | 0,80% |
| OTROS AGENTES | 5 | 3,90% |
| S.TYPHI, S. PARATYPHI | 2 | 1,60% |
| SALMONELLA | 112 | 87,50% |
| STAPH. AUREUS | 1 | 0,80% |
| STAPH. AUREUS | 4 | 3,10% |
| TRICHINELLA | 1 | 0,80% |

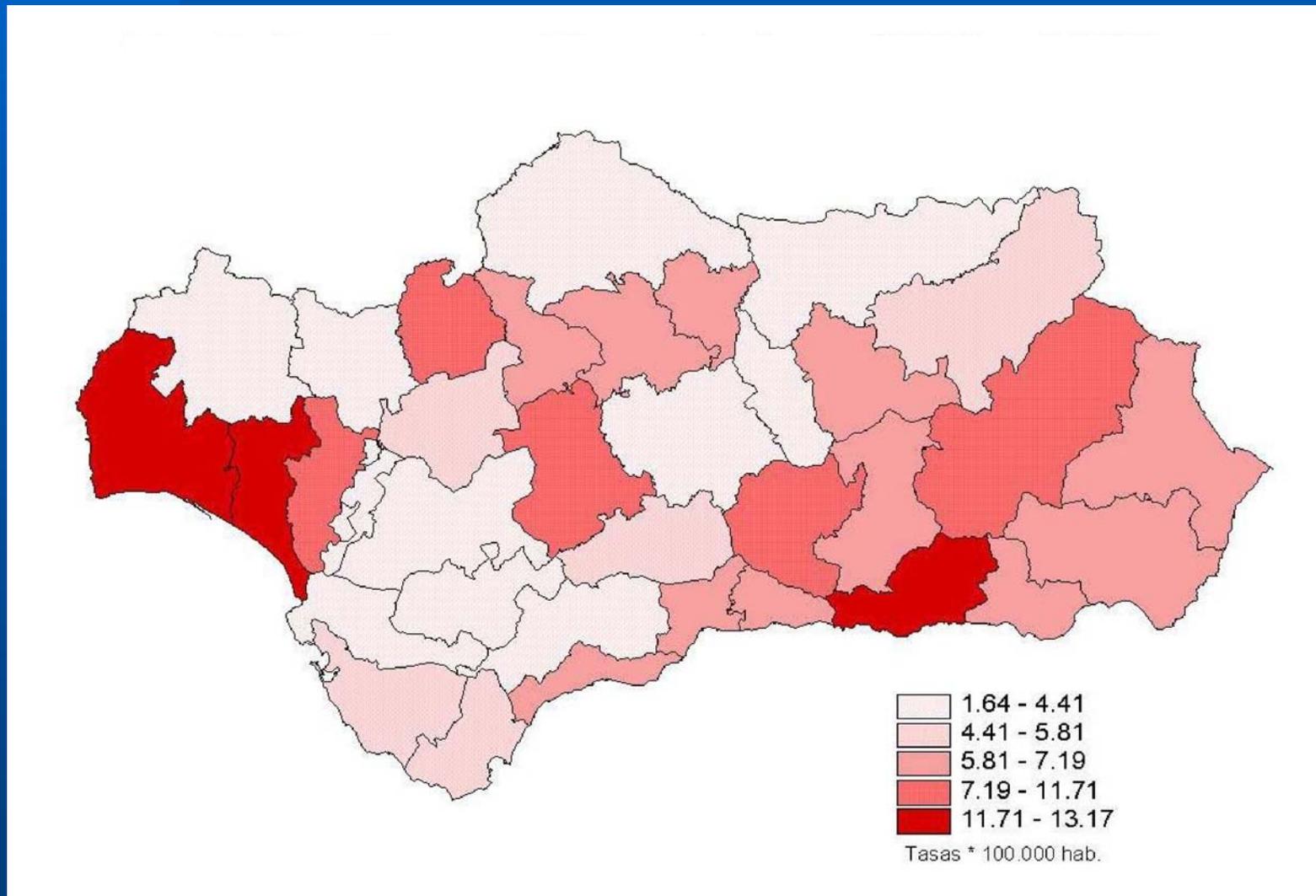
TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Factores contribuyentes total de brotes TIA's 1997-2001

- **Preparación de los alimentos con excesiva antelación.**
- **Conservación de alimentos a temperatura ambiente.**
- **Consumo de alimentos crudos.**
- **Refrigeración insuficiente.**
- **Cocción insuficiente.**
- **Contaminación cruzada.**
- **Manipuladores portadores**

TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Tasas por 100.000 habitantes TIA's 2000



TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS ANDALUCÍA

Conclusiones

- El número de brotes se ha mantenido en los últimos años.
- **El patrón estacional se mantiene.**
- El lugar de ocurrencia continua siendo de predominio domiciliario.
- **Los establecimientos de hostelería, más implicados en los brotes públicos.**
- Se destaca cierta tendencia al crecimiento en la detección de brotes en instituciones cerradas.
- El grupo de alimentos implicados con más frecuencia es el de los derivados del huevo.
- **El agente implicado con más frecuencia continua siendo la *Salmonella*.**
- Los factores contribuyentes están relacionados con la conservación inadecuada, preparación en grandes cantidades y con antelación al consumo de los alimentos.

PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDAS ELABORADAS.

- **Subprograma de restauración**
- **Subprograma de Cocinas Centrales y Catering.**

PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDAS ELABORADAS 2001

(Subprograma de Restauración: establecimientos inspeccionados)

| | HOT | RES | VEN | TEM | BYC | ESC | EM P | INS | POL | PIZ | HAM | TOT |
|-----------|-----|------|-----|------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-------|
| ALMERÍA | 133 | 253 | 27 | 104 | 688 | 84 | 4 | 20 | 26 | 38 | 7 | 1384 |
| CÁDIZ | 149 | 656 | 238 | 576 | 1927 | 120 | 10 | 108 | 104 | 103 | 73 | 4064 |
| CÓRDOBA | 78 | 648 | 50 | 101 | 1437 | 225 | 10 | 94 | 45 | 44 | 15 | 2747 |
| GRANADA | 129 | 554 | 15 | 82 | 1191 | 81 | 0 | 35 | 30 | 38 | 11 | 2166 |
| HUELVA | 66 | 332 | 26 | 93 | 1194 | 63 | 9 | 29 | 21 | 28 | 22 | 1883 |
| JAÉN | 85 | 261 | 52 | 118 | 833 | 38 | 8 | 53 | 7 | 21 | 16 | 1492 |
| MÁLAGA | 147 | 623 | 73 | 76 | 1634 | 136 | 2 | 48 | 70 | 75 | 28 | 2912 |
| SEVILLA | 42 | 294 | 187 | 520 | 2709 | 112 | 13 | 92 | 61 | 50 | 26 | 4106 |
| ANDALUCÍA | 829 | 3621 | 668 | 1670 | 11613 | 859 | 56 | 479 | 364 | 397 | 198 | 20754 |

Restauración colectiva y Salud Pública

Posibles líneas de avance

- **Mejor funcionamiento de los sistemas de vigilancia e información.**
 - *Mayor y mejor declaración*
 - *Mejor investigación de los brotes*

- **Asunción por los operadores económicos de su “Autorresponsabilidad”.**
 - *Mejora de instalaciones, infraestructura y medios.*
 - *Clarificación de las nuevas figuras económicas.*
 - *Mejor información y formación.*
 - *Desarrollo de las Guías de Buenas Prácticas de Fabricación.*
 - *Aplicación de los Sistemas de Autocontrol.*

Restauración Colectiva y Salud Pública

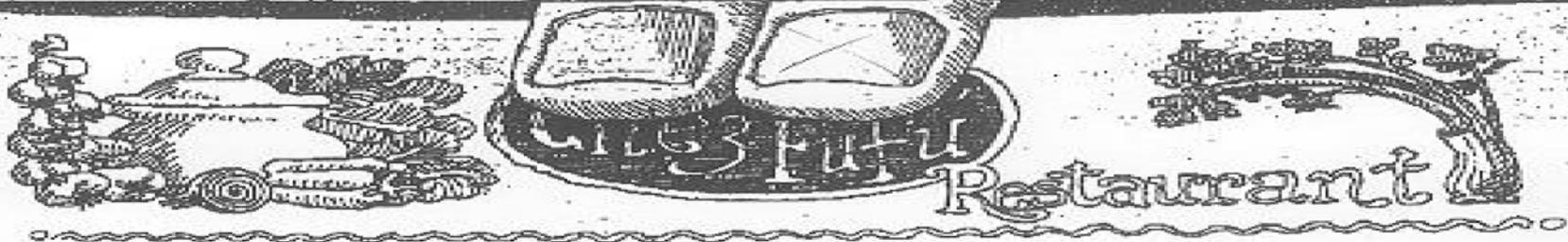
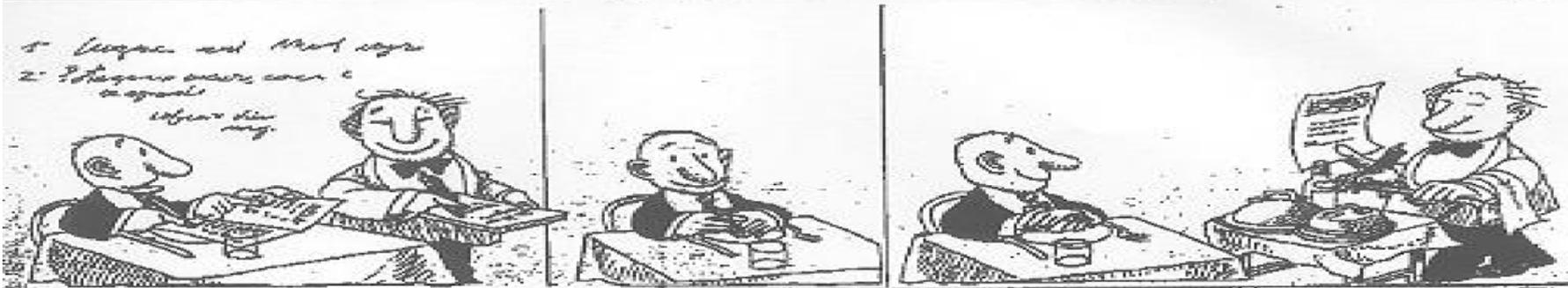
Posibles líneas de avance *(Continuación)*

- **Un papel más acorde del Consumidor.**
 - *Como último gestor de su riesgo.*
 - *No aceptando, ni provocando, situaciones de riesgo innecesarias.*

- **Mayor efectividad del Control Sanitario Oficial de Alimentos.**
 - *Modificación de las metodologías de Inspección.*
 - *Efectuando el control de toda la cadena alimentaria.*
 - *Utilización de medidas complementarias a las habituales.*
 - *Incrementar la vigilancia de las zoonosis, clásicas y emergentes.*

QUINO

1. Llegar al hotel
2. Pedir un plato con el menú



Por la presente doy mi consentimiento a que me sean servidos los alimentos y bebidas por mí elegidos y que ingiero de propia voluntad.

X _____
Firma del cliente

_____ / _____
Fecha



~ UNA PEQUEÑA FORMALIDAD: SU FIRMA, POR FAVOR. ~

QUINO