

CENTRO PROVINCIAL DE HIGIENE Y EPIDEMIOLOGIA
GUANTANAMO

**ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR
ALIMENTOS EN LA PROVINCIA
GUANTANAMO**

Dra. Sandra Luisa Powell Smith¹, Dra. Francisca Damaris Gómez Torres², Dr. Carlos Sánchez Falcon³, Dra. Damelis Marcillí Lamothe⁴, Dra. Solveing Rauseax Lamothe², Dra. Idania Reyes Matos.¹

RESUMEN

Se realiza estudio de comportamiento de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la provincia Guantánamo. El universo se corresponde con brotes notificados durante el 2002 hasta 2006, donde predomina el grupo de 15 a 44 años de edad. Las fuentes de información fueron las encuestas archivadas en el Departamento Provincial de Higiene de los Alimentos y Nutrición y Estadísticas del Centro Provincial de Higiene Epidemiología y Microbiología. El municipio Guantánamo fue el más afectado por este tipo de enfermedades. Salmonellas fue el germen que más predominó, sobre todo en cárnicos.

Palabras clave: INTOXICACION ALIMENTARIA/epidemiología.

INTRODUCCION

Muchas enfermedades de transmisión digestiva podrían ser evitadas si se redujeran los riesgos producto de estilos de vida de la sociedad moderna, si se evitara la contaminación ambiental, si se garantizara acceso al agua potable y el saneamiento ambiental, si se asegurara acceso universal a las inmunizaciones y otros servicios básicos de salud y si se preservara y protegiera el medio ambiente.¹

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son definidas como "Síndromes originados por la ingestión de alimentos y/o agua, que contienen

¹ *Master en Enfermedades Infecciosas. Especialista de I Grado en Higiene General. Asistente.*

² *Master en Enfermedades Infecciosas. Especialista de I Grado en Higiene y Epidemiología. Instructor.*

³ *Médico Veterinario.*

⁴ *Especialista de I Grado en Medicina General Integral.*

agentes etiológicos en cantidades tales, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población." De ahí la importancia teórica, práctica y social de conocer el comportamiento de las ETA, problema que implica la contaminación del alimento, la cual puede ser endógena, o bien ocurrir en algún punto de su transformación; por lo tanto², el agente etiológico puede existir en los animales, vegetales o en el medio ambiente donde se almacena, maneja o procesa el alimento.

Los microorganismos, generalmente, contaminan los alimentos en pequeñas cantidades y deben encontrar en éstos, condiciones adecuadas que les permitan sobrevivir y multiplicarse hasta llegar a alcanzar niveles necesarios para ser infectantes o producir suficiente toxina que cause la enfermedad.³

Las violaciones higiénicas sanitarias importantes en la manipulación de alimentos, es esencial en la aparición y transmisión de estas enfermedades, favorecida por sus malos hábitos y costumbres inadecuadas que permiten a las bacterias, virus y parásitos llegar a las personas mediante los alimentos y producir enfermedades, resultado de una inadecuada manipulación de alimentos.^{4,5}

El agua y otros alimentos pueden servir de vehículos para el transporte de agentes responsables en la aparición de enfermedades. Más de 250 agentes, entre ellos, bacterias, virus, parásitos transmitidos con los alimentos y envenenamientos ocasionados por toxinas o productos químicos nocivos han contaminado los alimentos.^{6,7}

Las ETA constituyen uno de los problemas de salud más frecuentes, por lo cual es necesario aplicar medidas más eficientes para prevenirlas. Con el conocimiento de los factores que originan y condicionan la contaminación de alimentos podemos identificar y aplicar correctamente estas medidas. Esta investigación permite una caracterización y estratificación cronológica del número de brotes de ETA en la provincia Guantánamo desde el 2002 al 2006.

METODO

Se realiza descripción de brotes de ETA ocurridos en la provincia Guantánamo desde el 2002 hasta 2006. Se analiza distribución de casos por años según área geográfica, grupos etarios, número de afectados, alimentos y agentes contaminantes.

El universo estuvo conformado por todos los brotes de ETA reportados en el periodo. Se utiliza como fuentes de información encuestas realizadas durante el estudio de brotes y la base de datos del Departamento Provincial de Higiene de los Alimentos y Nutrición del Centro Provincial de Higiene Epidemiología y Microbiología. Se utiliza técnica de análisis estadístico como medida de resumen. El porcentaje y procesamiento de datos se expresan en tablas de distribución de frecuencia.

RESULTADOS Y DISCUSION

En la provincia ocurrieron 47 brotes de ETA en los municipios Guantánamo, Baracoa, Imías, San Antonio del Sur, Manuel Tames y Caimanera. El mayor número se notifica en el municipio Guantánamo (57.4 %), seguido por el municipio Baracoa (19.14 %), según se muestra en la Tabla 1.

Las ETA constituyen, según la Organización Mundial de la Salud: "el problema de Salud Pública más extendido en el mundo actual y una causa importante de disminución de la capacidad de trabajo". Entre 1960 y 1990 ocurrieron casi cinco millones de defunciones de niños menores de 5 años por causa de diarreas.⁶ Existe subregistro en la estadística de ocurrencias de brotes ETA en la provincia, en municipios como Yateras, Maisí y Niceto Pérez donde el mayor número de centros escolares internos no han sido identificados y notificados.

En los municipios Guantánamo, Baracoa, Imías y Manuel Tames ocurrieron brotes en centros escolares. El 38.29 % del total de los brotes y el 66.6 % ocurren en viviendas fundamentalmente en Baracoa.

En la Tabla 2, donde se distribuyen los brotes ocurridos en el periodo en la provincia, según agente y municipios, el 40.42 % del total de los brotes se producen por Salmonellas, correspondiéndose al 50 % de los brotes ocurridos en Imías y el 44 % en Guantánamo. Solamente el 15 % de los brotes fueron por ciguatotoxina, destacándose Baracoa con el mayor porcentaje. La shigella se aisló en 2 brotes por sustancias química (15 %) y solamente 3 brotes fueron por estafilococo.

El Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) recibe a diario información sobre poblaciones afectadas por brotes originados en alimentos contaminados por agentes microbiológicos o por agentes que surgen de la amplia comercialización de alimentos en el ámbito internacional. En

su mayoría, los brotes son ocasionados por salmonella y staphylococcus.⁵ El agente contaminante de los alimentos fue la salmonellas, que se diagnosticaron en los municipios: Guantánamo, Baracoa, Imías, San Antonio del Sur y Caimanera, lo cual se asemeja con el comportamiento presentado en países europeos, donde la salmonella ocupa el primer lugar entre los agentes causales de las ETA.

El Dr. Manuel Grillo Rodríguez al realizar un análisis de ETA en Cuba, encontró resultados coincidentes con los nuestros, al plantear que los alimentos de origen animal constituyen la mayoría de los productos involucrados en los brotes, ratificando que su composición permite el desarrollo de microorganismos causantes de estas enfermedades. Reporta que los tipos de alimentos coinciden con los de mayor frecuencia de consumo en lugares donde hay más alta incidencia de estas enfermedades: brotes familiares e instalaciones turísticas.⁹

Sin embargo, se difiere en resultados encontrados por él, en que el estafilococo áureo a través de su potente exoenterotoxina constituye el agente causal de mayor peso, aunque la ciguatotoxina se ha incrementado significativamente en los últimos 3 años.⁹

En el periodo se notificaron brotes por ciguatotoxina en los municipios Guantánamo, Imías, San Antonio del Sur y Baracoa, éste último se destaca por esta causa.

En Guantánamo se notificaron 3 brotes por estafilococo, lo cual también difiere a lo reportado por el Dr. José Antonio Carrera Vara y colaboradores en su estudio titulado: "Análisis de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, 1980-1998,"¹⁰ donde evaluó el comportamiento de brotes epidémicos de las ETA en Pinar del Río en los últimos 18 años y encontró que el estafilococo áureos constituyó el agente causal más frecuente en los brotes asociados a productos de repostería y en alimentos de origen animal preparados en salsa. Asimismo, se han incrementado otros patógenos como son la Salmonella, Escherichia coli y Shigella, relacionados con cárnicos de varias especies:

En la relación agente y alimento implicados en la Tabla 3, se destacan los alimentos cárnicos y la ensalada fría como los más frecuentes en la aparición de estos brotes con el aislamiento de la Salmonella, la cual se aísla en 12 brotes por cárnicos. Resultados similares encontró José Antonio Carrera, en su

estudio donde las mayores contaminaciones por Salmonella fueron en alimentos semielaborados cárnicos.¹⁰

CONCLUSIONES

- 1- El municipio de Guantánamo es el más afectado.
- 2- La salmonella fue el principal agente contaminante, destacándose los alimentos cárnicos y sus derivados como los más implicados.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Rossil PG, Sangalli M, Faustini A, Forestiere F, Perucci CA. Enfermedades Infecciosas en Roma en el año del milenio. Euro Surveill. 2003; 8 (9): 181 - 185.
2. Promedial.org [página web en Internet]. Diarrea, brote, causa desconocida - ecuador (chical). [citado: 5 abr 2007]. Disponible en: <http://www.promedmail.org>.
3. Ministerio de Salud Pública. Reglas para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Unidad Nacional de Salud Ambiental. Grupo de información comunicación y educación en inocuidad de los alimentos. La Habana : MINSAP; 2006.
4. Centro Nacional Universidad Virtual Comandante Manuel Fajardo Universidad Médica de la Habana. Enfermedades Transmitidas por Alimentos, un reto a su prevención. 1999-2006. Revisado 25 mayo 2007.
5. Galindo B. Definición de casos Salmonelosis [artículo en Internet]. Boletín epidemiológico semanal IPK. 2002 [citado: 1 Junio 2007]; 12(52). Disponible en: <http://www.paho.org/spanish/hcp/hct/case-def-links.htm>
6. OPS OMS. Alimentos inocuos: prevenir enfermedades puede ser una tarea fácil. Washington : OPS, OMS; 2002.
7. Calidadalimentaria.com [página web en Internet]. Enfermedades víricas transmitidas por alimentos. Un alto porcentaje de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos son causadas por virus. [citado: 10 abr 2007]. Disponible en: www.calidadalimentaria.com/publico/temas/temas.
8. Centro Nacional Universidad Virtual Comandante Manuel Fajardo Universidad Médica de la Habana. Enfermedades Transmitidas por Alimentos, un reto a su prevención. La Habana : Editorial Ciencias Médicas; 2006.
9. Grillo M, Lengomín ME, Caballero A, Castro A, Hernández A. Análisis de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Cuba. Rev Cubana Aliment Nutr. 1996; 10(2):100-4.

10. Carrera Vara JA, Márquez Rodríguez H, Castro Domínguez A, Mridieri Jorge D. Análisis de las enfermedades transmitidas por alimentos 1980-1998. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 1999.

TABLA 1. BROTES POR MUNICIPIOS.

| AÑOS | GTMO | | BARACOA | | IMIÁS | | SAN ANTONIO | | M. TAMES | | CAIMANERA | | TOTAL | |
|--------------|-----------|-------------|----------|-------------|----------|------------|-------------|------------|----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|
| | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % |
| 2002 | 7 | 58.3 | 2 | 16.6 | 1 | 8.3 | - | - | - | - | 2 | 16.6 | 12 | 100 |
| 2003 | 6 | 50.0 | 1 | 8.3 | 2 | 16.7 | 2 | 16.6 | - | - | 1 | 8.3 | 12 | 100 |
| 2004 | 7 | 53.8 | 6 | 46.2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 13 | 100 |
| 2005 | 1 | 50.0 | - | - | - | - | 1 | 50.0 | - | - | - | - | 2 | 100 |
| 2006 | 6 | 75.0 | - | - | 1 | 12.5 | - | - | 1 | 12.5 | - | - | 8 | 100 |
| TOTAL | 27 | 57.4 | 9 | 19.1 | 4 | 8.5 | 3 | 6.4 | 1 | 2.1 | 3 | 6.4 | 47 | 100 |

TABLA 2. AGENTE Y MUNICIPIOS.

| AÑOS | SALMONELLA | | NO PRECISADO | | SHIGELLA | | CIGUATOTOX. | | QUIMICO | | ESTAFILOCOCO | | TOTAL | |
|--------------|------------|-------------|--------------|-----------|----------|------------|-------------|-----------|----------|-----------|--------------|------------|-----------|------------|
| | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % |
| Guantánamo | 12 | 44.4 | 5 | 18.5 | 1 | 3.7 | 1 | 3.7 | 5 | 18.5 | 3 | 11 | 27 | 100 |
| Baracoa | 2 | 22.0 | 3 | 33.0 | | | 4 | 44.0 | - | - | - | - | 9 | 100 |
| Imías | 2 | 50.0 | - | - | 1 | 25.0 | 1 | 25.0 | - | - | - | - | 4 | 100 |
| San Antonio | 1 | 33.0 | - | - | - | - | 1 | 33.0 | 1 | 33.0 | - | - | 3 | 100 |
| Manuel Tames | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 100 | - | - | 1 | 100 |
| Caimanera | 2 | 66.6 | 1 | 33.0 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 3 | 100 |
| TOTAL | 19 | 40.4 | 9 | 19 | 2 | 4.2 | 7 | 15 | 7 | 15 | 3 | 6.4 | 47 | 100 |

TABLA 3. NUMERO DE BROTES SEGÚN AGENTES Y ALIMENTO CONTAMINADO.

| ALIMENTOS | CÁRNICO | | ENSALADA F. | | LÁCTEOS | | PESCADO | | DULCES | | OTROS | | TOTAL | |
|---------------|-----------|------------|-------------|------------|----------|------------|----------|------------|----------|------------|----------|------------|-----------|------------|
| | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % |
| Salmonella | 12 | 54.5 | 5 | 100 | 1 | 25.0 | - | - | 1 | 33.0 | - | - | 19 | 40.4 |
| No precisado | 6 | 27.3 | - | - | 2 | 50.0 | - | - | 1 | 33.0 | 1 | 20.0 | 9 | 19.1 |
| Shigella | 2 | 9.0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 4.2 |
| Ciguatotoxina | - | - | - | - | - | - | 7 | 87.5 | - | - | - | - | 7 | 15.0 |
| Químico | 1 | 4.5 | - | - | 1 | 25.0 | 1 | 25.0 | - | - | 4 | 80.0 | 7 | 15.0 |
| Estafilococo | 1 | 4.5 | - | - | - | - | - | - | 1 | 33.0 | - | - | 3 | 6.4 |
| TOTAL | 22 | 100 | 5 | 100 | 4 | 100 | 8 | 100 | 3 | 100 | 5 | 100 | 47 | 100 |