

MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE EVENTOS POR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)



OBJETIVO GENERAL

- Establecer estrategias de prevención y la ruta para la prevención, atención y notificación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar información sobre qué son las ETA, sus características, síntomas y su prevención.
- Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores del PAE para prevenir, notificar y atender una ETA.

- ¿Qué son las ETAS según la OMS?

Son enfermedades transmitidas por alimentos.



Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones

Infección transmitida por alimentos: se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

¿Cuáles son los principales factores que causan las ETAS?



TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO INCORRECTAS

El 90 % de todos los casos de intoxicación alimentaria ocurre cuando los alimentos potencialmente peligrosos no se almacenan a las temperaturas apropiadas.



TEMPERATURAS DE COCCIÓN INCORRECTAS

La Administración de Alimentos y Medicamentos establece temperaturas internas mínimas para los alimentos cocidos.



EQUIPOS CONTAMINADOS

Los utensilios y equipos contaminados pueden generar contaminación cruzada en los alimentos.



MALA HIGIENE PERSONAL

Los trabajadores de la industria alimentaria pueden ser una fuente importante de gérmenes nocivos.



ALIMENTOS DE FUENTES POCO SEGURAS

Todos los alimentos deben obtenerse y distribuirse a través de una fuente aprobada.



- **¿Qué son las etas y cómo se puede prevenir?**

Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.



• ¿Cuáles son los 3 tipos de contaminación de los alimentos?

• Los contaminantes pueden ser de tres tipos:

Físicos: hilos, sogas, vidrios, esponja de acero, madera, clavos, pelos, accesorios, insectos.

• **Químicos:** detergentes, lavandina, insecticidas, metales pesados como plomo.

• **Biológicos:** bacterias, virus, hongos y levaduras.

¿Cómo se Contaminan los Alimentos?

Tipos de Contaminantes

Físicos



Objeto

Químicos



Limpiador

Biológicos



Microorganismo

¿Qué síntomas producen las enfermedades alimentarias?

Intoxicación alimentaria



Dolor abdominal



Diarrea



Fiebre



Náuseas o vómito



Malestar general

- **¿Cuáles son los primeros auxilios en caso de intoxicación por alimentos?**
- Si tiene intoxicación por alimentos, debe reemplazar los líquidos y electrolitos perdidos para prevenir la deshidratación o tratar la deshidratación leve. Debe tomar mucho líquido. Si el vómito es un problema, trate de beber pequeñas cantidades de líquidos claros.



• RECOMENDACIONES PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES

1. Higiene Personal

- Bañarse diariamente.
- Cepillarse los dientes después de cada comida.
- Lavarse correctamente las manos, con abundante agua y jabón especialmente:
 - Antes y después de ingerir alimentos.
 - Después de ir al baño.
 - Luego de jugar.
 - Después de estar en contacto con dinero o elementos sucios.
 - Después de estar en contacto con mascotas o animales.
 - Al llegar de la calle.



2. CONSUMO DE ALIMENTOS

- Dar buen uso y cuidar el lugar o las áreas donde se consumen los alimentos.
- Informar inmediatamente al docente o coordinador, si se detecta en los alimentos algún olor, color o textura no característicos o presencia de elementos extraños como piedras, astillas de madera, entre otros.
- No consumir los alimentos que presenten mal olor, mal sabor o frutas y verduras que no estén limpias.
- Consumir de manera inmediata los alimentos que se suministren en el establecimiento educativo.
- Evitar comprar alimentos en la calle o en establecimientos que no cuenten con buenas condiciones de limpieza.



- No recibir alimentos a personas desconocidas ni comprarlos en la calle.
- Revisar las fechas de vencimiento que están en el empaque, antes de consumir cualquier alimento. En caso de encontrarse vencido o con el empaque deteriorado no consumir el alimento y reportarlo al profesor o a un adulto.
- Identificar los lugares específicos dentro del establecimiento educativo permitidos para el consumo de agua



- RECOMENDACIONES PARA FAMILIA Y CUIDADORES

1. Generar hábitos de lavado de manos utilizando agua y jabón con mayor frecuencia en niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
2. Verificar que el lugar de consumo de alimentos por parte de los niños esté limpio y libre de plagas.
3. Alertar sobre posibles irregularidades o anomalías en el PAE, o en ventas de alimentos dentro del establecimiento educativo, al Rector, Docente o Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la institución educativa o a la Secretaría de Educación



- RECOMENDACIONES PARA PERSONAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

1. Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y en el caso del PAE de manera adicional a los Lineamientos Técnicos Administrativos y sus anexos.
2. Garantizar que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes consuman los alimentos en lugares limpios y libres de plagas.
3. Fomentar en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes el hábito de lavado de manos cada vez que sea necesario.
4. Dotar los servicios sanitarios de papel higiénico, jabón y elementos para secado de manos.



5. Promover jornadas dirigidas a la comunidad educativa sobre adecuados hábitos de aseo y manejo higiénico de los alimentos.

6. Concertar con las autoridades y entidades sanitarias competentes la realización de jornadas de prevención y educación sobre enfermedades transmitidas por alimentos en los establecimientos educativos.

7. Ante la sospecha de olor, color o textura no característicos o presencia de elementos extraños como piedras, astillas de madera, etc., informar y ordenar al personal del operador verificar y, si es del caso, suspender las entregas. Simultáneamente reportar a la supervisión del Programa.



8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación o la Entidad Contratante del PAE las no conformidades que presenten los alimentos, de acuerdo con lo enunciado en el numeral anterior.
9. Programar la limpieza y desinfección de los tanques o recipientes de almacenamiento de agua para consumo humano mínimo cada seis meses.
10. Coordinar con las autoridades locales el mantenimiento de los alrededores de la institución educativa para que estén libres de maleza, escombros y elementos que puedan favorecer la proliferación de plagas o la presencia de animales.



RUTA DE ATENCIÓN DE ETA

En la institución educativa, en cabeza del rector, se deben llevar a cabo las siguientes acciones:

**Verificar si dos o más niños, niñas, adolescentes o jóvenes presentan algún síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros relacionados con el consumo de alimentos al interior de la IE.
Identifique causas de ausentismo masivo relacionadas con los síntomas descritos.**

Notifique al Centro de Salud más cercano a la IE e informe a Padres de Familia o Acudientes.

Aquí va el número de teléfono del Centro de Salud.

Suspender la entrega de los complementos alimentarios.

Aquí va el número del Operador.

Notifique a la Secretaria de *Educación o *Entidad encargada del PAE.

Aquí va el número del Coordinador PAE.

Notifique a la Entidad Territorial de Salud.

Aquí va el número de la persona encargada de la investigación epidemiológica de campo.

Gracias

