

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



En el marco del proceso de articulación interinstitucional que se viene realizando desde el 2018 entre el Ministerio de Salud y Protección Social, el Ministerio de Educación Nacional, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos el (INVIMA), Instituto Nacional de Salud (INS) y, recientemente, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPE), en el presente manual que pretende orientar las actividades y roles de los diferentes actores en la prevención y manejo de una posible Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), al interior de los establecimientos educativos donde se implementa el PAE.

OBJETIVOS

Objetivo General

Establecer estrategias de prevención y la ruta para la prevención, atención y notificación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en articulación con las autoridades sanitarias para los Establecimientos Educativos Oficiales que cuentan con alimentación escolar.

Objetivos Específicos

1. Brindar información sobre qué son las ETA, sus características, síntomas y su prevención.
2. Orientar a los establecimientos educativos y otros actores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la atención, notificación y acciones a ejecutar en caso de presentarse un evento de ETA o posible ocurrencia de esta.
3. Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores del PAE para prevenir, notificar y atender una ETA.

Este Manual está dirigido a los establecimientos educativos, directivos, docentes, padres de familia, acudientes, estudiantes, Entidades Territoriales Certificadas y no certificadas a nivel nacional y cualquier otro actor involucrado en el desarrollo del programa.

GENERALIDADES

¿Qué son las ETA?

Las ETA son consideradas un problema de salud pública en todo el mundo, en donde su atención y acciones de mitigación han venido aumentando de forma gradual; definidas como *“El síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA, sin embargo agencias internacionales como la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos de América, consideran el evento cuando este es debido a una declaración inadecuada de los alérgenos.*

Se han descrito alrededor de 250 agentes causantes de ETA, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales pesados. Los cambios en los hábitos alimentarios de la sociedad, como el consumo de alimentos envasados, comidas fuera del hogar, expendio de comidas preparadas y comidas rápidas, son factores que contribuyeron al incremento de las ETA”.

(Protocolo de Vigilancia en Salud Pública – Investigación de brote de enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua - Instituto Nacional de Salud, 29 de diciembre de 2020 Protocolo versión 03.

https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/Lineamientos/Pro_Enfermedad%20transmitida%20por%20alimentos.pdf)

Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un “brote”.

En Colombia, el Instituto Nacional de Salud inició la vigilancia del evento en el año 2010. Para el año 2018, con corte a periodo XIII, se reportaron 895 brotes con 11.577 afectados, aumentando de forma importante con respecto al año anterior (868 brotes, 7803 casos). Los entornos en donde ocurrieron los brotes son hogar 52,6%; restaurantes 26,5%, **instituciones educativas 14,3%**, instituciones militares 2,3% y establecimientos penitenciarios 1,7%. Los alimentos de mayor implicación son pollo 24,4%; queso 22,2% y arroz 21,9%.

(Ministerio de Salud y Protección Social. Enfermedades transmitidas por alimentos. ETA. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>)

Tipos de ETA

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas:

- La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta del consumo de alimentos que contienen microorganismos patógenos¹ vivos.
- La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento consumido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

(Ministerio de Salud y Protección Social. Enfermedades transmitidas por alimentos. ETA. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>)

GENERALIDADES

¿Por qué se originan las ETA?

Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, frutas y hortalizas, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo.

Para que ocurra una ETA existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico² o su(s) toxina(s) como:

- El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina³.
- El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente para causar la infección o la intoxicación.
- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico que sobrepase la barrera de protección de la persona.
- La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión⁴.
- Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican condiciones higiénicas inadecuadas.

(Ministerio de Salud y Protección Social. Enfermedades transmitidas por alimentos. ETA. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>)

¹ Los **patógenos** son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Este término se emplea normalmente para describir microorganismos como los virus, bacterias y hongos, entre otros.

Fuente: <https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/glossary/agente-patogeno/>

² Un agente etiológico es un **organismo biológico** (virus, bacteria, hongo o parásito) capaz de producir enfermedad ya sea en forma directa o a través de sus toxinas.

Fuente: http://www.dge.gob.pe/buho/buho_glosario.pdf

³ Las **toxinas naturales** son compuestos tóxicos producidos de forma natural por organismos vivos, por tanto, no son perjudiciales para los organismos en sí que las producen, pero pueden ser tóxicas para los animales y las personas cuando las ingerimos a través de los alimentos.

Fuente: <https://seguridadalimentaria.elika.eu/toxinas-naturales-en-alimentos-oms-2018/>

⁴ **Inmunosupresión:** Disminución o anulación de la respuesta inmunológica del organismo.

Fuente: <https://languajes.oup.com/google-dictionary-es/>

Es por esto que se deben adelantar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene y las buenas prácticas de manufactura, dado que podría afectar directamente la salud de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes y en general a toda la comunidad del entorno educativo.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

- Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente en tiempos mayores a dos horas.
- Intervalo de varias horas entre preparación y consumo.
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semi-cruos.
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C.
- Manipulación de alimentos por personas enfermas.
- Uso de alimentos contaminados.
- Contaminación cruzada (alimento crudo contamina el alimento cocido).
- Falta de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos:

1. Elegir alimentos tratados con fines higiénicos.
2. Cocinar bien los alimentos (70°C mínimo).
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos a más de 70°C.
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.
7. Lavarse las manos a menudo.
8. Mantener minuciosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos.
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales.
10. Utilizar siempre agua potable.

<http://www.fao.org/3/y5468s/y5468s0m.htm>

<https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>

PREVENCIÓN DE ETA – ACTORES

Para prevenir la ocurrencia de ETA en los establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE) es indispensable que todos los actores conozcan y apliquen las medidas necesarias que les correspondan.

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.

Recomendaciones para operadores

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. Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.
3. Evitar la contaminación, alteración o daños físicos de los productos.
4. Verificar que los alimentos empacados, estén debidamente rotulados según la normatividad sanitaria y realizar controles periódicos a los registros, permisos y notificación sanitaria de los productos entregados.
5. Garantizar el cumplimiento del Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de calidad de agua, programa de manejo de residuos sólidos y líquidos) establecido para cada institución educativa, plantas de ensamble y bodegas donde se almacenen, preparen, sirvan y consuman los alimentos, llevando los controles y registros correspondientes.

6. Garantizar que las áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, así como los equipos y utensilios, se mantengan limpias, ordenadas y en buenas condiciones de higiene y mantenimiento
7. Garantizar que el agua utilizada para la preparación de los alimentos sea apta para el consumo humano y verificar que se haya realizado el lavado de tanque de almacenamiento de agua de acuerdo con la frecuencia establecida.
8. Garantizar la entrega de la dotación requerida al personal manipulador de alimentos: gorro o cofia, tapabocas, uniforme de color claro, zapato cerrado y demás elementos que estipule la normatividad legal vigente. Esta dotación debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas.
9. Cumplir con el plan de capacitación establecido según la normatividad sanitaria vigente, garantizando que todo el personal nuevo este capacitado antes de iniciar labores y que dicho plan garantice una capacitación permanente a todo el personal con sus respectivos soportes.
10. Garantizar que el personal cuente con reconocimiento médico, por lo menos, una vez al año, donde conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. En caso de que se identifique o se sospeche que un manipulador presenta alguna enfermedad infecto-contagiosa, no podrá manipular alimentos sin perjuicio que esto afecte el normal desarrollo de la operación del programa.
11. Garantizar que las personas que ingresen al área de preparación de los alimentos cumplan las normas de higiene y porten la dotación requerida.
12. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en todas las etapas de manipulación de los alimentos:

Recomendaciones para la Compra de Alimentos:

Adquirir las materias primas y los alimentos de acuerdo con las características de inocuidad y calidad establecidas en la normatividad sanitaria y, en el caso del PAE, de manera adicional a los Lineamientos Técnicos Administrativos y sus anexos, con especial atención en las siguientes recomendaciones:

- Seleccionar las frutas y verduras frescas y en buen estado, preferiblemente de cosecha de la región, teniendo en cuenta las fechas de entrega de esta.
- Los huevos deben estar frescos, sin fisuras y limpios.
- Las carnes deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos. Los productos que lo requieran deben conservar la cadena de frío y provenir de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente.
- Verificar que los productos envasados o empacados posean lote, fecha de vencimiento legible y vigente, con envases íntegros y cadena de frío permanente si lo requieren (lácteos, carnes y derivados).

- Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, hendiduras o golpes, ni señales de oxidación.
- Establecer frecuencias para realizar controles de verificación documental en los que se pueda constatar la veracidad en las autorizaciones realizadas por el INVIMA a través de los registros, permisos y notificaciones sanitarias emitidas por esta entidad.

Recomendaciones en el Almacenamiento:

- Almacenar los alimentos de acuerdo con sus características en lugares secos, frescos, bien ventilados, limpios y protegidos. Evitar disponer los productos directamente sobre el piso.
- Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima.
- Garantizar las temperaturas de conservación de los alimentos que declaran los fabricantes (refrigeración, congelación o ambiente) y evitar la contaminación cruzada.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección debidamente envasados e identificados en un lugar diferente al almacenamiento de alimentos.
- Mantener la documentación y los registros al día.

Recomendaciones en la Preparación:

- El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio y desinfectado.
- Usar siempre utensilios cuyo material sea higiénico sanitario, que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos.
- Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de ser utilizados. Si los usa en alimentos crudos, límpielos y desinfectelos para emplearlos en alimentos cocidos o listos para el consumo.
- El lugar donde se guarden los equipos y utensilios debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y animales domésticos.
- Utilizar agua potable para el lavado, desinfección y preparación de los alimentos.
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.
- Realizar los controles requeridos durante la preparación de los alimentos (temperatura, tiempo y otros establecidos) y llevar los registros correspondientes.
- Mantener la documentación y los registros al día.
- Proteger los alimentos ya preparados mientras es el momento de servirlos y conservarlos a las temperaturas correspondientes.
- No realizar actividades de limpieza, desinfección ni evacuación de residuos durante la preparación y servicio de los alimentos.
- Se debe evitar la generación de polvo en las áreas de manipulación de alimentos.

Recomendaciones para el personal manipulador de alimentos

1. Practicar la higiene personal:

- Bañarse diariamente.
- Cepillarse los dientes después de cada comida.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

“Las manos son el principal punto de contacto entre el alimento y el ser humano, para ello un correcto lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos”, por esta razón el manipulador de alimentos debe lavarse y desinfectarse las manos:

- Al iniciar su trabajo.
- En cada cambio de actividad.
- Antes y después de manipular alimentos crudos.
- Antes y después de usar los servicios sanitarios.
- Después de tocar cualquier parte del cuerpo, estornudar o toser, sonarse, limpiarse el sudor, recoger las sobras de alimentos, manipular objetos que puedan transmitir microorganismos a los alimentos.
- Para secarse las manos debe utilizar toallas desechables, secadores automáticos o dejar secar las manos al ambiente. No utilizar toallas de tela o las prendas de vestir para secarse las manos.

2. Aplicar buenas prácticas higiénicas y de manufactura durante la manipulación de los alimentos:

- Usar indumentaria limpia y de uso exclusivo para la manipulación de alimentos.
- Mantener el cabello limpio, recogido y cubierto.
- No usar anillos, relojes, aretes u otros accesorios mientras manipula alimentos.
- No usar lociones, perfumes, o cualquier otra sustancia que pueda impregnarse en los alimentos.
- No usar maquillaje.
- No consumir alimentos dentro de las zonas de almacenamiento y preparación.
- No probar los alimentos directamente de utensilios de preparación.
- No estornudar ni toser sobre los alimentos.
- No fumar mientras manipula los alimentos, ni en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o consumo.
- Utilizar pinzas, cucharas, tenedores o cucharones limpios, desinfectados y secos para preparación y servido de los alimentos.
- No guardar alimentos crudos y cocidos en el mismo recipiente.

- Proteger los alimentos del ambiente y evitar su exposición por tiempos prolongados.
- Alertar e informar al operador y/o rector de la institución educativa las irregularidades que se presenten durante la manipulación de los alimentos.

Recomendaciones para la Entidad Territorial (Secretaría de Educación y Ente responsable de la ejecución del PAE)

1. Realizar, a través de la supervisión o la interventoría contratada, el seguimiento a las sedes educativas, planta de producción, ensamble o bodega de almacenamiento del operador y el transporte asociado, a fin de verificar las condiciones durante la operación del Programa y recolectar información que sirva como insumo para la mejora continua y generación de alertas oportunas para la intervención.
2. Realizar el seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias en los establecimientos educativos para el adecuado proceso de recepción, conservación, manipulación y distribución de los alimentos, así como el seguimiento a que se esté guardando la contramuestra respectiva.
3. Realizar, a través de la interventoría o apoyo a la supervisión del PAE, la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad de los alimentos, rotulado, empaque de la ración alimentaria, condiciones higiénicas del personal de transporte, cumplimiento del menú y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes.
4. Verificar, a través de la supervisión o la interventoría contratada, que las áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, así como los equipos y utensilios, se mantengan limpias, ordenadas y en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.
5. Verificar, a través de la supervisión o la interventoría contratada, el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos e informar oportunamente al personal encargado cualquier anomalía.

ACCIONES A EJECUTAR EN UN EVENTO DE ETA

ACTOR: Rector o funcionario del establecimiento educativo delegado

1. Verificar si los niños, niñas, adolescentes y jóvenes presentan uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (dos o más niños) relacionadas con los síntomas descritos.
2. Notificar en menos de 24 horas a:
 - Centro de Salud más cercano al establecimiento educativo.
 - Secretaría de Salud del territorio.
 - Padres de familia para que se desplacen al colegio y lleven al niño a su respectiva IPS.
 - Secretaría de Educación, interventoría o supervisión del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación.
 - Unidad de Alimentos para Aprender (UApA).
3. Registrar los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que presenten los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en el establecimiento educativo, hora de consumo, síntomas.
4. En caso de urgencia vital trasladar inmediatamente a los involucrados al centro de salud.
5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás niños.
6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis. En caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro.
7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes.
8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio).
9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias.
10. Mantener actualizados los datos de contacto de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes.
11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.

ACTOR: Estudiantes

1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros.
2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la Institución o en la Entidad de Salud.
3. Facilitar la atención de los primeros auxilios.
4. No automedicarse.

ACTOR: Padres de familia o acudientes

1. Atender el llamado de la Institución Educativa
2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las entidades competentes.
3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita).
4. Tener disponible la documentación del niño, niña, adolescente o joven, en el momento que la autoridad lo requiera.
5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud.
6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes afectados.
7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.

ACTOR: Operador

1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran.
2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los niños, niñas, adolescentes o jóvenes y custodiarlos en adecuadas condiciones de conservación hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final.
3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la entidad territorial de salud correspondiente.
4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras).

5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote.
6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.
7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.

Articulación intersectorial

La articulación intersectorial comprende la armonización de las actividades por parte de los actores involucrados en la prevención y control de las ETA a lo largo de la cadena productiva en cada territorio.

(Ministerio de Salud y Protección Social. Lineamientos técnicos para la gestión integrada de las Enfermedades Transmitidas por alimentos ETA. Disponible en; <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos.aspx>)

A través de esta se pretende articular las acciones de promoción y prevención de las ETA entre los diferentes sectores, de manera que se pueda realizar una planeación estratégica desde el nivel nacional y desde las entidades territoriales. Para ello se definen a continuación las actividades propias de cada actor.

ACTOR: Secretaría de Educación

1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las entidades competentes.
2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA).
3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva.

ACTOR: Entidad Territorial de Salud

1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote de enfermedades transmitidas por alimentos.

https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/Lineamientos/Pro_Enfermedad%20transmitida%20por%20alimentos.pdf.

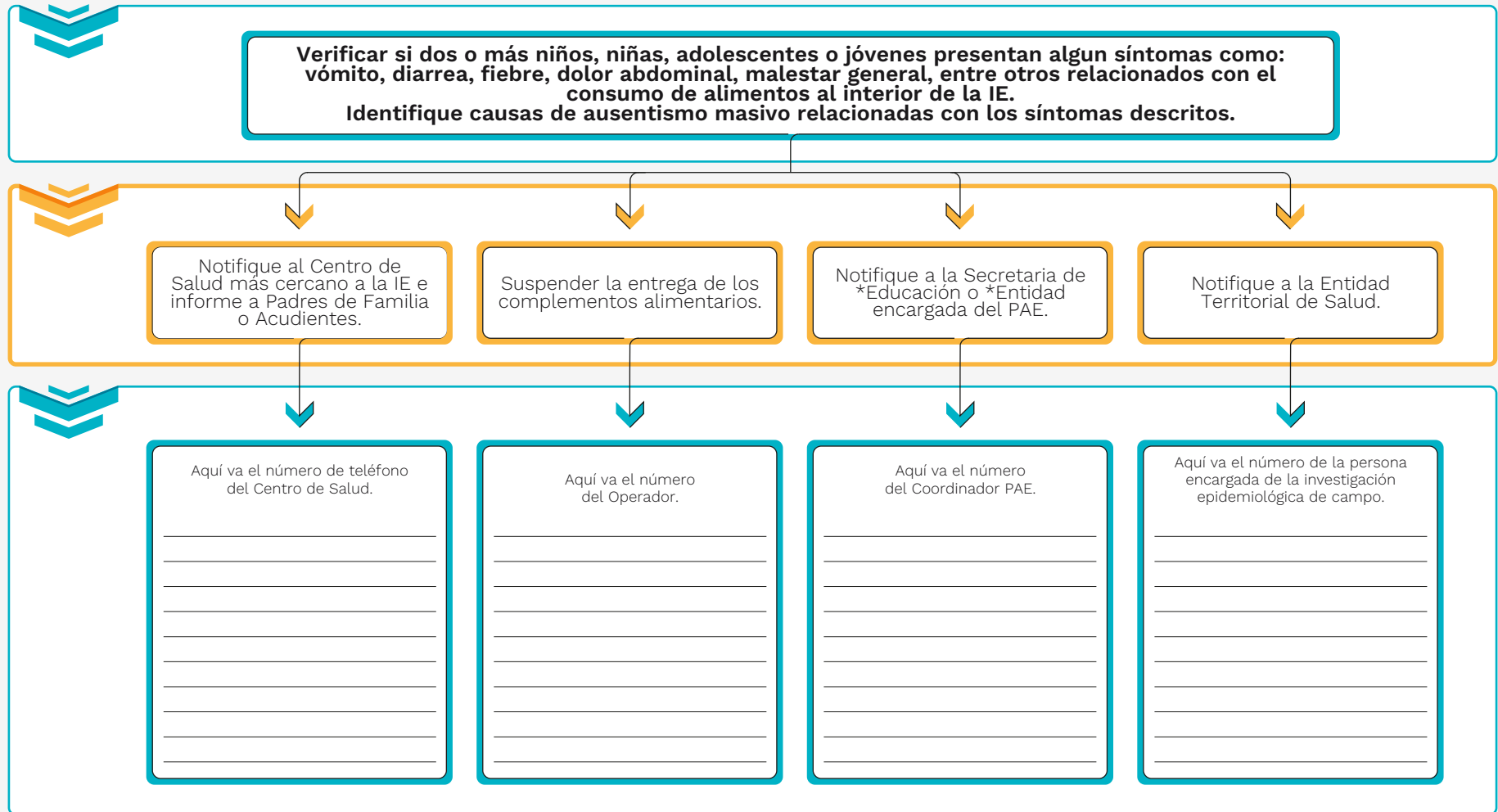
Así mismo, dar cumplimiento a lo estipulado en la Circular Externa 4000-3913-18 del Invima:

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/1298143/Circular-Externa-4000-3913-18-Comunicaci%C3%B3n-de-informacion-de-eventos-de-interes-en-SP.pdf/58e56829-fd47-5f55-66ed-dbebd3028b9e?t=1563214163139>

2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA.
3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como Programa de Alimentación Escolar (PAE), entre otros, en el consejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional.
4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad.
5. Enviar informe final de la investigación del brote a la Secretaría de Educación y/o entidad encargada del PAE en el territorio y a la UApA.

RUTA DE ATENCIÓN DE ETA

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



* Una vez la ETC realice todas las acciones correspondientes en la atención del evento, deberá notificar dichas acciones realizadas a la UAPA.

Todos los actores: rector, docentes, padres de familia, estudiantes, Secretaría de Educación, operadores, deben:

- Facilitar el desarrollo de la encuesta.
- Permitir el desarrollo de las actividades de investigación.
- Acatar las indicaciones dadas.
- En la institución educativa mantener actualizados los datos de contacto de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
- Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.



La educación es de todos

Mineducación

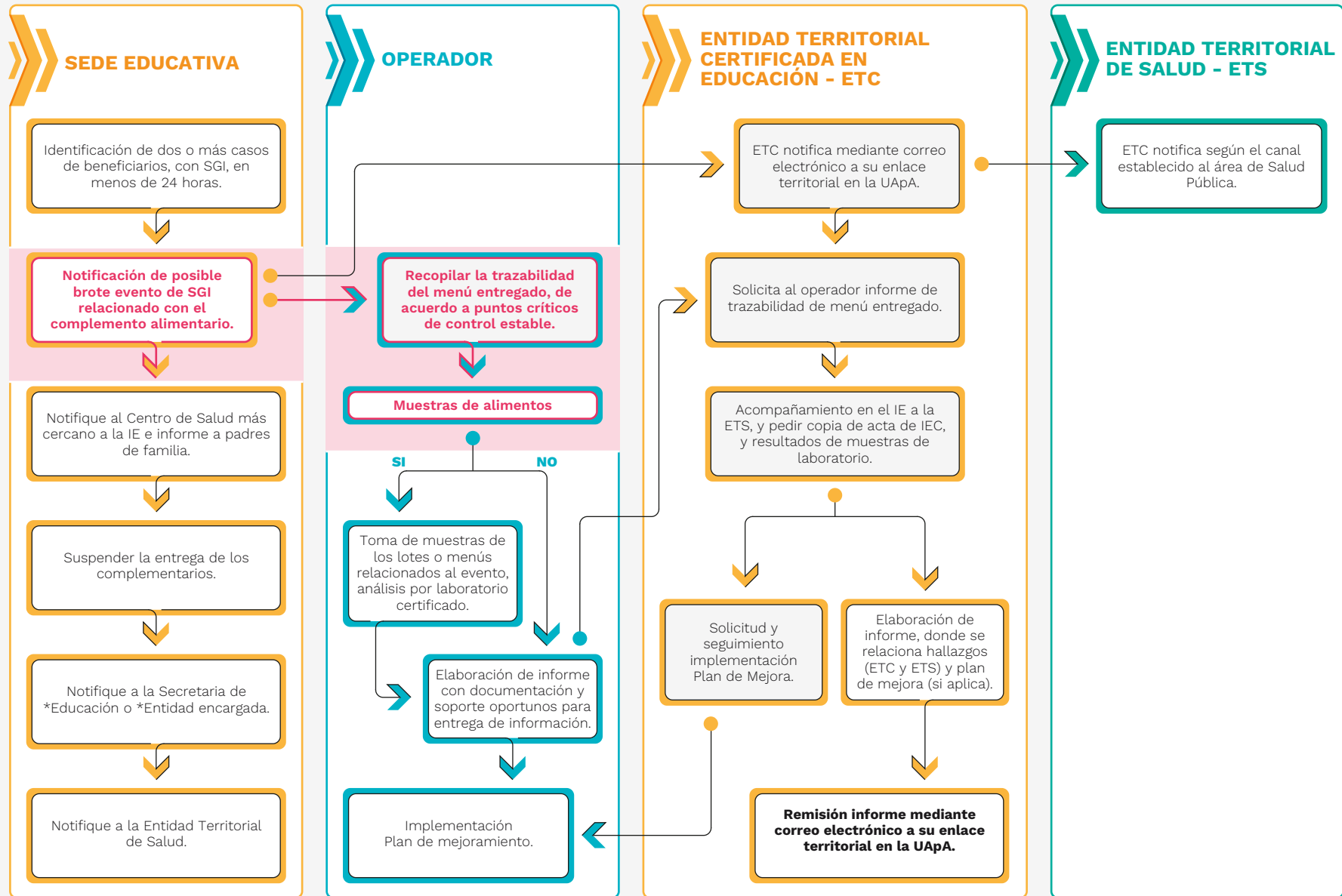
Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender
Calle 24 No. 7 - 43 Piso 15 Edificio 7/24 - Bogotá D.C.
www.alimentosparaaprender.gov.co

Custodia, manejo y divulgación de información

Es importante precisar que todos los servicios de alimentación pueden ser susceptibles en el desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sin embargo es responsabilidad de todos los actores del Programa manejar adecuadamente la información que se deriva en el marco de un evento de esta categoría. Por lo anterior, es necesario que se tengan en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Las ETA y/o síntomas gastrointestinales pueden manifestarse hasta 24 horas después de consumir el alimento implicado (incluida el agua) y su origen puede ser muy diverso, es decir, desde alimentos consumidos en los mismos hogares, restaurantes, ventas ambulantes, etc. Razón por la cual no sería correcto asociar inicialmente estos síntomas al consumo de los alimentos entregados en el Programa de Alimentación Escolar.
2. En el marco de atención de un evento asociado a un brote de ETA la única información que se debe entregar por parte de los actores que intervienen en el PAE, es la solicitada por la autoridad sanitaria competente para la realización de la Investigación Epidemiológica del Campo (IEC), para lo cual es indispensable que el equipo técnico de la ETC acompañe los procedimientos de vigilancia sanitaria e investigación epidemiológica de campo realizados por la Secretaría de Salud.
3. Una vez la autoridad sanitaria haya recopilado toda la información concerniente a la Investigación Epidemiológica de Campo y se realicen todas las acciones de IVC (incluida la toma de muestras de alimentos y/o agua) en la institución educativa, se generarán, por parte de la Entidad Territorial de Salud, los respectivos informes epidemiológicos de 24, 48, 72 horas e informe final (30 días posterior al reporte del evento); este último contendrá la confirmación o descarte de la ETA y el origen de esta. Por lo anterior, la única información que la ETC o institución educativa considere pertinente divulgar debe ser la contenida en el informe final por parte de la autoridad sanitaria competente.
4. A continuación se muestra el flujograma de información y acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas gastrointestinales (SGI), posiblemente asociados a la entrega de complementos alimentarios en el marco del PAE.

Alerta de Síntomas Gastro Intestinales, posiblemente asociados a complementos alimenticios



Fuente: Construcción UAPA.

¿SABÍAS QUÉ?

Los alimentos nocivos hacen estragos en la salud humana y la economía.

“La Organización Mundial de la Salud estima que más de 600 millones de personas se enferman y 420.000 mueren al año por comer alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas.

En cuanto al precio económico, según el Banco Mundial, los alimentos insalubres cuestan a las economías de ingresos bajos y medios alrededor de 95.000 millones de dólares en pérdidas de productividad anual. Los alimentos nocivos también limitan el comercio.” OMS, Inocuidad de los alimentos, disponible en <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Según la OMS, “la región de las Américas tiene la segunda carga más baja de enfermedades de transmisión alimentaria a nivel mundial, un importante número de personas se enferman o mueren anualmente al consumir alimentos contaminados, las cuales siguen siendo una de las causas más comunes de enfermedad en la región”.

(Protocolo de Vigilancia en Salud Pública – Investigación de Brote de enfermedades Transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua- Instituto Nacional de Salud, 29 de diciembre de 2020).

DEFINICIONES

ETA: Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como los síndromes originados por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos o toxinas en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA⁵.

Las ETA pueden ser de dos tipos, infección alimentaria e intoxicación alimentaria:

Infecciones alimentarias: Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicaciones alimentarias: Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales o producidas por microorganismos o sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo⁵.

⁵ABECÉ de la inocuidad de alimentos – Minsalud 2017

Alimento: Es cualquier sustancia ingerida al organismo que puede ser natural o artificial y que brindan la energía necesaria para realizar las actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especies (condimentos). (Resolución 2674 de 2013)

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman. (Resolución 2674 de 2013)

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)

Normativa sanitaria de consulta:

- Ley 9 1979
- Ley 715 de 2001
- Ley 1122 de 2007
- Resolución 2115 de 2007
- Resolución 1841 de 2013
- Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 1229 de 2013
- Ley Estatutaria 1751 de 2015
- Decreto 780 de 2016
- Resolución 3280 de 2018
- Circular 6 de 2020

Siglas:

| | |
|--------|--|
| ETA | Enfermedades Transmitidas por Alimentos |
| FDA | <i>Food and Drug Administration</i> |
| INVIMA | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos |
| OMS | Organización Mundial de la Salud |
| PAE | Programa de Alimentación Escolar |
| UApA | Unidad Alimentos para Aprender |
| ETS | Entidad territorial de Salud |
| IEC | Investigación Epidemiológica de Campo |

Este Manual fue diseñado con los aportes de Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, Instituto Nacional de Salud – INS, Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.