

Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

13 de septiembre 2005

Nota de Información INFOSAN No. 5/2005 - Desastres naturales

Inocuidad de los alimentos en los desastres naturales

RESUMEN

Cuando golpean los desastres naturales, la inocuidad de los alimentos es una preocupación crucial en salud pública que con demasiada frecuencia se ha descuidado. Bajo las condiciones extraordinarias que pueden ocurrir durante y después de tales desastres, los siguientes temas requieren de atención inmediata:

- Medidas preventivas en inocuidad de los alimentos
- Inspección y rescate de los alimentos
- Provisión de alimentos y agua aptos para el consumo
- Reconocimiento y respuesta a brotes de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Educación e información de los consumidores sobre la inocuidad de los alimentos

La necesidad del asesoramiento en inocuidad de los alimentos

Durante o después de los desastres naturales, como el reciente terremoto y tsunami en Asia Sudoriental o el ciclón y la inundación en New Orleans, los alimentos en las zonas afectadas pueden contaminarse con peligrosos agentes microbiológicos y químicos. En consecuencia, esas poblaciones están a riesgo de brotes de las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluida la hepatitis A, la fiebre tifoidea y enfermedades diarreicas, como el cólera y la disentería. En particular, las inundaciones están a menudo seguidas de un aumento general de las enfermedades diarreicas pero rara vez mediante brotes específicos¹.

Los riesgos en inocuidad de los alimentos están principalmente vinculados al almacenamiento, la manipulación y preparación de alimentos en forma insegura. En muchos casos cocinar quizá sea imposible durante los desastres naturales debido a la falta de establecimientos o combustible. El

¹ Enfermedades transmitidas por el agua - La inundación está asociada con un mayor riesgo de infección, sin embargo este riesgo es bajo a menos que haya un desplazamiento significativo de poblaciones y/o las fuentes de agua se vean comprometidas. De las 14 inundaciones principales que ocurrieron a nivel mundial entre 1970 y 1994, sólo pocas condujeron a brotes de enfermedades diarreicas. El principal factor de riesgo de brotes asociados con inundaciones es la contaminación de los establecimientos de agua potable. El riesgo puede reducirse al mínimo si este es reconocido y el suministro del agua limpia es abordado como una prioridad. Un tifón en el *Trust Territories* del Pacífico en 1971 interrumpió las fuentes de agua potable y las personas se vieron forzadas a usar diferentes fuentes de aguas subterráneas, en gran medida contaminadas con heces de cerdos. Esto dio lugar a un brote de la balantidiasis, un protozooario intestinal. Un ciclón e inundación en Mauricio en 1980 condujeron a un brote de la fiebre tifoidea. La única infección epidémica-desencadenada directamente del agua contaminada es leptospirosis, una enfermedad bacteriana zoonótica. La transmisión ocurre a través del contacto con agua, suelo húmedo o vegetación, o el fango contaminado con orina de roedores.

Enfermedades de transmisión vectorial - Las inundaciones pueden conducir a un aumento de las enfermedades de transmisión vectorial mediante la expansión del hábitat de los vectores. El agua estancada puede actuar como criadero para los mosquitos y aumentar la exposición de la población afectada por el desastre y de los trabajadores en la emergencia a las infecciones como el dengue, la malaria y la fiebre del Nilo Occidental. (Citado de: WHO | Flooding and communicable diseases fact sheet (2005))

saneamiento deficiente, incluida la falta de agua potable y retretes, puede multiplicar los riesgos. Ya que las personas que sufren de los efectos directos del desastre quizá ya están a riesgo por malnutrición, exposición, el shock y los traumatismos de otro tipo, se torna esencial que los alimentos que ellos consumen sean inocuos.

Las autoridades deben mantener el apoyo existente a la inocuidad de los alimentos y aumentar la vigilancia contra los nuevos riesgos transmitidos por los alimentos que puedan ser introducidos por el desastre. Los mensajes básicos, como aquellos contenidos en las Cinco Claves de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos deben reforzarse a todos los manipuladores de alimentos, especialmente aquellos involucrados en la preparación de alimentos a gran escala.

El asesoramiento de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos en los Desastres Naturales

Para ayudar a los gobiernos en su planificación y respuesta a los desastres naturales, la Organización Mundial de la Salud ha desarrollado la guía *Asegurando la Inocuidad de los Alimentos después de los Desastres Naturales*. Ofrece asesoramiento específico a aquellos involucrados en el almacenamiento, la manipulación y preparación de alimentos durante las situaciones de desastre. La guía está hecha basada en las Cinco Claves de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos (<http://www.who.int/foodsafety/5keys/en/>) y está orientado a:

1. Proporcionar a las autoridades de salud pública y de otro tipo con orientación sobre los temas claves de inocuidad de los alimentos a considerarse en situaciones de desastre;
2. Recordar a las autoridades la necesidad de restaurar y mantener el apoyo básico a la infraestructura de inocuidad de los alimentos;
3. Aumentar la vigilancia contra la introducción de nuevos riesgos transmitidos por los alimentos;
4. Servir de referencia rápida a aquellos involucrados en la provisión de emergencia de la ayuda alimentaria, como los gerentes de los campamentos de refugiados y los centros de distribución de alimentos; y
5. Proveer orientación para el desarrollo de mensajes sencillos de inocuidad de los alimentos a aquellos involucrados en la manipulación y preparación de alimentos en las zonas de desastre, incluidos los consumidores ordinarios.

Aunque la guía se ha desarrollado principalmente para usarse después de los desastres naturales, la mayor parte de este asesoramiento de higiene alimentaria es posiblemente también aplicable a otras emergencias como las causadas por los conflictos armados y las interrupciones sociales graves.

Panorámica de la guía²

1. Medidas preventivas de inocuidad de los alimentos después de los desastres naturales

Durante y después de los desastres naturales, en particular por las inundaciones y tsunamis, los alimentos pueden contaminarse por las aguas de superficie. A veces, el agua superficial a su vez puede estar contaminada por bacterias patógenas de alcantarillados, aguas residuales, animales o seres humanos muertos. La necesidad de medidas preventivas debe investigarse de inmediato, incluido:

- El agua para beber y para preparar alimentos debe considerarse como contaminada a menos que se confirme específicamente como segura. Por consiguiente, toda agua debe hervirse o potabilizarse de otro modo antes de que se consuma o se use como un ingrediente en los alimentos.
- Qué producción agrícola se ha perjudicado y qué áreas existen donde todavía pueden cosecharse los alimentos o donde los alimentos han sido almacenados con inocuidad después de su cosecha.

² "Ensuring Food Safety in the Aftermath of Natural Disasters" http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/emergency/en/

- Qué productos agrícolas quizá estén contaminados con microorganismos (de aguas residuales sin tratar u organismos de degradación) y productos químicos potencialmente peligrosos. Note que mientras es a veces posible eliminar los microorganismos potencialmente peligrosos al cocinar a fondo o desinfectar los productos, tales acciones no pueden eliminar completamente los peligros químicos.
- Si los campos de cultivos se han contaminado, una evaluación debe llevarse a cabo para establecer las medidas para reducir el riesgo de la transmisión de los agentes patógenos y los productos químicos peligrosos.

2. Inspección y rescate de los alimentos

- Si es factible, todas las reservas de alimentos deben inspeccionarse y evaluarse para su inocuidad. En condiciones ideales tales alimentos deben etiquetarse como tal o de otro modo ser segregados de los lotes de alimentos contaminadas o no inspeccionados.
- Cuando se rescatan alimentos, y si estos se reacondicionan convenientemente para el consumo deben ser adecuadamente rotulados.
- En las áreas que han estado inundadas, cualquier alimento intacto que permanece debe moverse a un lugar seco, preferentemente lejos de las paredes y del piso.
- Cualquier reserva de alimentos encontrada inadecuada para el consumo humano debe eliminarse adecuadamente
- Si fuera necesario, los consumidores deben informarse claramente de medidas que necesitan tomar para tornar seguros los alimentos.
- Deseche los alimentos enlatados con sellos o tapas rotas, con abolladuras serias con fugas y los frascos con grietas.
- Los productos enlatados que no estén dañados y los alimentos comerciales en frascos de vidrio tienen la probabilidad de ser seguros. Sin embargo, si fuera posible los envases deben ser limpiados antes de abrirse para su uso. Deben desecharse los alimentos que ha estado expuestos a los productos químicos. En general no pueden lavarse los productos químicos de los alimentos.
- Inspeccione los refrigeradores y los congeladores para determinar si han sido afectados por la falta de electricidad o aguas de la inundación. Donde los alimentos han mantenido fríos y por lo tanto no se han afectado, estos alimentos son probablemente inocuos para consumir.
- En donde el suministro eléctrico no esté disponible, trate de usar los alimentos refrigerados antes de que estén durante más de dos horas en la zona de peligro (5-60°C), especialmente la carne, el pescados, las aves de corral y la leche.
- Algunos alimentos normalmente almacenados en el refrigerador pueden mantenerse en la zona de peligro por más tiempo que otros, pero definitivamente los alimentos deben desecharse si muestra los signos de deterioro (de olores, colores o texturas).
- Revise todos los alimentos de riesgos físicos, como vidrio, astillas de madera y piedras que pueden haberse introducido.
- Los alimentos mohosos no deben consumirse ya que pueden contener sustancias tóxicas. La probabilidad de crecimiento del moho en las verduras secas almacenadas, las frutas y los cereales es mayor en un ambiente húmedo y dónde los alimentos se han humedecido.

3. Provisión de los alimentos después de un desastre natural

- Después que un desastre natural tan pronto las familias han reestablecido su capacidad para cocinar, cualquier alimento que se les diera se distribuye generalmente en forma seca para ellos lo prepararen y consuman en sus hogares o en los albergues temporales. Las personas no siempre están familiarizados con todos los tipos de alimentos secos. Cuando se da, se les enseñar cómo preparar alimentos secos especialmente en lo que se refiere al uso de agua potable si los alimentos no están cocinados.
- Además del agua potable para la preparación de alimentos, se necesitará agua potable para lavarse las manos y los utensilios.
- Una escasez del combustible para cocinar quizá también sea una limitante importante y sea esencial para asegurar una adecuada cocción y recalentando de los alimentos cocinados.

- En algunos casos, como una alternativa a la alimentación masiva, podría ayudarse a algunos hogares ha establecer cocinas temporales compartidas con los vecinos donde las personas puedan preparar alimentos para sus propias familias o en grupos.
- Donde la infraestructura básica falta deben proporcionarse raciones con estabilidad en góndola que no necesitan cocción o hidratación.

4. Identificación y respuesta a los brotes de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Es vital detectar brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos lo antes posible para limitar su propagación. Las indicaciones de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos que desencadenan una investigación adicional incluyen:

- El aumento de las personas que visita los consultorios con síntomas de las enfermedades, especialmente la diarrea y otros síntomas digestivos;
- Los informes de campo de los trabajadores de salud sobre casos de síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- Los informes de farmacéuticos de la demanda inusual de agentes antidiarreicos, antieméticos o medicación de otro tipo para problemas del aparato digestivo, por ejemplo, los antibióticos;
- El repunte en las quejas inexplicables de clientes de preparadores de alimentos, proveedores de alimentos, e industria alimentaria;
- Los informes de muertes extrañas;
- El ausentismo inusual a las escuelas y a lugares de trabajo, especialmente en las industrias grandes.

La investigación de y la respuesta a un presunto brote de enfermedades transmitidas por los alimentos:

- El tratamiento oportuno del enfermo;
- El retiro de la circulación (devolución al fabricante) de los alimentos contaminados;
- La identificación rápida del agente causal y los alimentos sospechosos a través de entrevistas a los pacientes y mediante las pruebas de laboratorio de diagnóstico apropiadas;
- La investigación epidemiológica para identificar el agente causal, los alimentos responsables y la forma de contaminación;
- La distribución oportuna de información al público sobre los brotes relacionados con los alimentos y las acciones que ellos deben tomar para reducir al mínimo los riesgos.

5. Educación e información de los consumidores

- Todo el asesoramiento debe adaptarse a la situación local y las condiciones existentes. En muchos casos, los consumidores estarán preparando alimentos en condiciones que son más primitivas que lo normal debido a la falta de combustible, el abastecimiento de agua y la electricidad.
- Los consumidores deben asesorarse en tener especial cuidado con respecto a la inocuidad de los alimentos al obtener los alimentos y el agua. Por ejemplo, donde los depósitos, las plantas químicas y las fuentes de otro tipo de productos químicos estén presentes, debe hacerse una evaluación de la potencial contaminación química. Las personas deben aconsejarse de evitar tales alimentos a menos que los procedimientos de descontaminación estén disponibles.
- Información y asesoramiento general también debe proporcionarse a la población sobre los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos para recordarles que los brotes de enfermedades transmisibles peligrosas en las zonas de desastre tienen el potencial de cobrar tantas vidas como el desastre mismo y que los alimentos aptos para el consumo y agua son esenciales para prevenir tales brotes.

Referencias

"Asegurar la Inocuidad de los Alimentos después de los Desastres Naturales" desarrollado por la Organización Mundial de la Salud está disponible en

http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/en/

"Salud ambiental en las emergencias y desastres"

http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/emergencies/emergencies2002/en/

La red INFOSAN es un instrumento que permite a las instancias responsables de la inocuidad de los alimentos y otros organismos competentes en la materia intercambiar información sobre esta esfera de interés y mejorar la colaboración nacional e internacional entre sí.

INFOSAN Emergency, un servicio integrado en la red INFOSAN, permite la interacción entre los puntos de contacto nacionales oficiales en caso de alerta sobre brotes u otras emergencias de importancia internacional y facilita el intercambio rápido de información. La finalidad de INFOSAN Emergency es complementar y apoyar la labor de la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS (GOARN).

La red INFOSAN es mantenida y gestionada por la OMS en Ginebra. En la actualidad cuenta con 145 Estados Miembros.

Para más información, consulte la página www.who.int/foodsafety.