Frutas y verduras, vehículos de microorganismos patógenos



OMS: 70% de la enfermedad diarreica aguda en el mundo es producida por el consumo de agua o alimentos contaminados (1), causando 1,5 millones de menores entre 0-5 años cada año (2).

Colombia (2008-2012): 680 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Bogotá (3).

(2016): se notificaron al Sivigila 8.397 casos de ETA, especialmente en los < 4 años y adolescentes 10-14 años (4).

La contaminación microbiológica de frutas y vegetales ocurre cuando estos son expuestos directamente con heces fecales durante la manipulación de los mismos, son abonados con estiércol o son regados con agua contaminada (5).

Grave problema de salud pública → afecta la salud y el bienestar, genera costos en salud, ausentismo laboral o escolar, facilita la transmisión de estos patógenos a las personas cercanas a los afectados (4).

Norovirus y Salmonella son los principales responsables de los brotes de infección alimentaria que se detectan por el consumo de frutas y verduras en la UE y en EE.UU.



Los estudios enfatizan la importancia de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos!



López-Valencia, David[1,2,4]; Medina-Ortega, Ángela[1,2,4]; Saavedra-Torres, Jhan Sebastián [1,3,4]; Zúñiga-Cerón, Luisa[1,3,4]

1. Estudiante de Medicina, Facultad Ciencias de la Salud, Universidad del Cauca. 2. Centro de Estudios en Microbiología y Parasitología (CEMPA). 3 Grupo de Investigación en Salud (GIS) 4. Corporación Del Laboratorio al Campo (DLC).

Directora: María Virginia Pinzón Fernández- Bacterióloga, Esp. Educación, MSc. Salud pública, PhD. Antropología, Profesora Titular de la Universidad del Cauca. Popayán, Colombia.

Referencias:

1. Martín, M. Enfermedades transmitidas por agua y alimentos. Brotes año 2002. Servicio de Epidemiología. Dirección general de salud pública., 19 (5), 2003, p. 17-20.

2. OMS y UNICEF. Declaración conjunta OMS y UNICEF Tratamiento clínico de la diarrea aguda. Boletín informativo mayo. 2004.

3. García A. Caracterización epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el periodo 2008-2012 en la ciudad de Bogotá D. C. Universidad Nacional de Colombia, 2014.

4. Torrea Y, *et al.* Patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes escolares de Colombia. Rev. chil. nutr. vol.44 no.4 Santiago, 2017.

5. Amoah P, *et al.* Effectiveness of common and improved sanitary washing methods in selected cities of West Africa for the reduction of coliform bacteria and helminth eggs on vegetables. Trop Med Int Health. 2007 Dec;12 Suppl 2:40-50.