



Ministerio de
Salud

Gobierno de Chile

III Jornada Nacional de Enfermedades Transmitidas
por Alimentos (ETA)
10 y 11 de agosto de 2017
Santiago - Chile

“Orientaciones para la fiscalización en contexto de brotes de ETA, según Circular B51/Nº12”

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
MINSAL





Masiva intoxicación alimentaria ocurre en resort de Olmué

Al menos 27 personas manifestaron problemas luego de celebrar el Día del Trabajador en el local, donde consumieron papas con mayonesa.

03 de Mayo de 2012 | 21:41 | UPI



Los afect

Archivo El Mercurio

Masiva intoxicación por alimentos afectó escuela Carlos Condell en Osorno

23.06.2016 Unos 80 niños del recinto municipal, ubicado en Rahue Alto, fueron llevados al hospital tras presu... luego de almorzar. Se iniciará un sumario interno.



Casos de intoxicación por comer jurel mantiene en alerta a Chiloé

- Esta intoxicación se manifiesta como una reacción alérgica con síntomas cutáneos, palpitaciones, dificultad respiratoria, y molestias digestivas.
- La autoridad agregó que las personas hayan adquirido estos productos en lugares no autorizados deben eliminarlo.

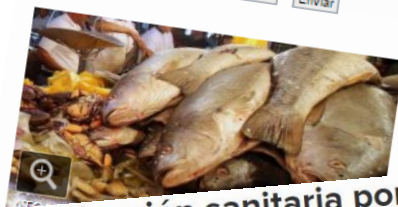
Publicado: Martes 28 de febrero de 2017 | Autor: Cooperativa.cl

» Pacientes habrían adquirido el jurel de la misma fuente

Comentar 0



Llévatelo:



En las últimas horas, los servicios de urgencia de las localidades de Dalcahue, Ancud, Calbuco y Puerto Montt, en la Región de Los Lagos, reportaron la aparición de una intoxicación alimentaria asociada al jurel no enlatado.

Inician investigación sanitaria por intoxicación alimentaria de trabajadores forestales en Ñuble



CONTEXTO | Agencia UNO



375 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/fx/>

Publicado por Maxmilliano Ortiz
La Información es de Wilson Ponce

¿Encontraste un error? [Avisa](#)

Un sumario sanitario inició la Delegación Ñuble de la autoridad sanitaria en la localidad de Cholguán en Yungay, luego que un grupo de 32 trabajadores que prestan servicios para Forestal Arauco resultaran afectados por una Intoxicación sanitaria.

SALUD PÚBLICA



DIPOL

Funciones Esenciales SP

- Vigilancia, Investigación y Control de Riesgos
- Desarrollo de políticas y objetivos de SP
- Capacidad reguladora y fiscalización
- Promoción de la Salud

DIPLAS



OBJETIVOS SANITARIOS

ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR
LOS ALIMENTOS

ETA



Investigación de Brote de ETA: descubrir porqué ocurrió y quiénes son los afectados



Investigación de Brote de ETA: prevenir futuros eventos

**Fortalecer
Metas Sanitarias**

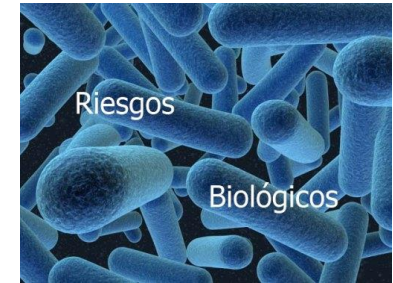


MOTIVOS DE PREOCUPACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS: IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS



PELIGROS BIOLÓGICOS

- Agentes patógenos que pueden introducirse en la cadena alimentaria o son transmitidos predominantemente por alimentos. Algunos ya conocidos que aparecen en nuevos vehículos o en nuevas situaciones, otros resistentes a antimicrobianos, etc.



PELIGROS QUÍMICOS

- Sustancias tóxicas naturales, contaminantes ambientales o industriales, residuos de productos químicos agrícolas, de medicamentos veterinarios, de desinfectantes de superficies, sustancias tóxicas que pasan del envasado u otros materiales en contacto con los alimentos, nuevos problemas de toxicología (alergenicidad, trastornos endocrinos, mutagenicidad, genotoxicidad, inmunotoxicidad)



PELIGROS FÍSICOS

- Fragmentos metálicos, plástico, madera, etc.



MOTIVOS DE PREOCUPACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS: EXPRESIÓN DE LOS PELIGROS O DE LOS FACTORES DE RIESGO RELACIONADOS

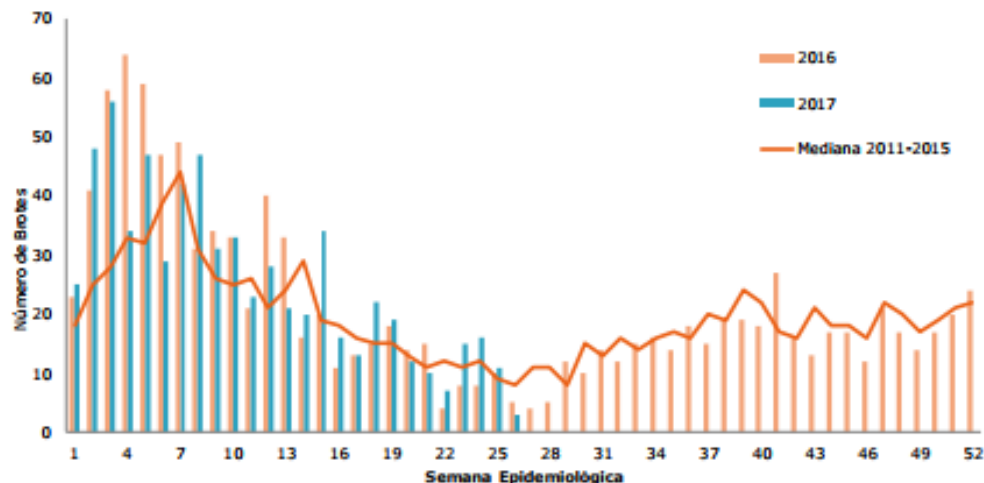
Tabla 1: Estadísticas generales de brotes de ETA. Chile, semana epidemiológica 1 - 26, años 2016 y 2017* y mediana 2011 - 2015.

Año 2017* (SE 26)		Año 2016 (SE 26)		Mediana 2011 - 2015 (SE 26)	
Nº Brotes notificados	662	Nº Brotes notificados	690	Nº Brotes notificados	555
Nº Casos:	3209	Nº Casos:	4013	Nº Casos:	3656
Nº Hospitalizados:	54	Nº Hospitalizados:	41	Nº Hospitalizados:	86
Nº Fallecidos:	0	Nº Fallecidos:	0	Nº Fallecidos:	3

(*) Información disponible al 03 de julio de 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN ETA, DEIS, DIPLAS - Ministerio de Salud de Chile.

Figura 1: Distribución de brotes de ETA notificados, según semana epidemiológica. Chile, años 2016 y 2017*



(*) Datos provisionales al 03 julio 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS - Ministerio de Salud de Chile.

Figura 3: Distribución de brotes de ETA notificados, según tipo de alimento sospechoso consumido. Chile, año 2017*

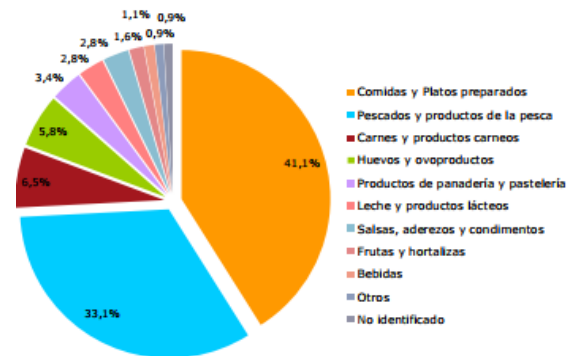
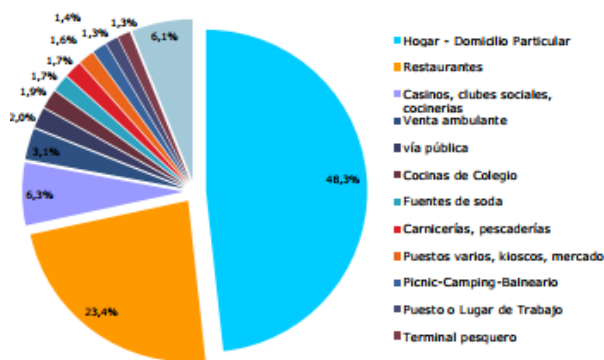


Figura 4: Distribución de brotes de ETA notificados, según lugar de consumo. Chile, año 2017*



(*) Datos provisionales al 03 julio 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS - Ministerio de Salud de Chile.

Tabla 3. Distribución de brotes y casos asociados a brotes de ETA notificados, según tipo de diagnóstico específico. Chile, año 2017*

Diagnóstico final	N° de brotes	%	N° de casos	%	Promedio de casos por brote
Envenenamiento escombroido por pescado	58	31	383	32	7
Salmonella spp.	60	32	288	24	5
Norovirus	4	2	86	7	22
Bacillus cereus	5	3	85	7	17
Vibrio parahaemolyticus	14	7	78	7	6
Staphylococcus aureus	16	8	73	6	5
Shigella spp.	5	3	67	6	13
Otros envenenamientos por alimentos marinos	17	9	64	5	4
Escherichia coli	5	3	25	2	5
Fiebre tifoidea	2	1	18	2	9
Rotavirus	1	1	11	1	11
Envenenamiento ciguatero por pescado	1	1	6	1	6
Campylobacter spp.	2	1	4	0	2
Total general	190	100	1188	100	6

(*) Información disponible al 03 de julio de 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN ETA, DEIS, DIPLAS - Ministerio de Salud de Chile.



Recomendaciones:

Medidas de prevención generales para toda la población:

- Lavar bien las manos con agua y jabón: al manipular y preparar alimentos, antes de comer y después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Lavar cuidadosamente frutas y verduras y consumirlas preferentemente cocidas.
- Consumir huevos, carnes, pescados y mariscos bien cocidos.
- Utilizar y beber solamente agua potable. Si no se dispone de ella hervirla durante 1 a 2 minutos.
- Si se mantiene agua almacenada, protegerla del medio ambiente.
- Conservar los mariscos frescos refrigerados y consumirlos previa cocción durante 5 minutos. Recordar que el limón no cuece los alimentos, ya que es sólo un condimento.
- Refrigerar los alimentos que lo requieran, manteniéndolos en envases cerrados, evitando el escurrimiento de líquidos.
- Manipular separadamente alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos y vegetales que crecen a ras de suelo.
- Mantener limpios baños y cocinas.
- Limpiar y desinfectar mesones y cubiertas donde se preparan los alimentos.
- No consumir mayonesa casera.
- Consumir solamente productos lácteos pasteurizados
- Comprar y/o consumir alimentos solo en lugares autorizados.



Registro de Brotes y Eventos de Importancia en Salud Pública

IdEvento 12154

SEREMI 05 OFICINA PROVINCIAL FECHA NOTIFICACIÓN 16-05-2017
 FECHA VALIDACIÓN SEREMI
 NOMBRE DE LA PERSONA QUE NOTIFICA Leonor Rivas TELÉFONO 32-571555
BROTE DE ETA Nro Correlativo Local
 CodigoEstablecimientoNotificador 07-100 Hospital Dr. Gustavo Fricke (Viña del

Lugar Ocurrencia Características Afectados Etiología y Acciones Seguimiento **Conclusión** Cierre Informes

FECHA PRIMERA ATENCIÓN o PRIMERA INFORMACIÓN 14-05-2017 Nro. de CASOS 8
 SIGNOS NAUSEAS, VÓMITOS, DIARREA, CÓLICO, MIALGIA, MEG, CEFALEA.
 FECHA INICIO (fecha primeros síntomas) 14-05-2017 FECHA FINAL (Fecha Último caso) 15-05-2017 SEMANA AÑO 20 2017
 EPIDEMIOLÓGICO
 SEXO Masculino Femenino Ambos sexos Ignorado
 GRUPO EDAD 00 a 01 año 05 a 14 años 25 a 34 años 45 a 54 años 65 y más años
 02 a 04 años 15 a 24 años 35 a 44 años 55 a 64 años
 NOMBRE CASO ÍNDICE VALERIA TAPIA ROJAS
Descripcion del Evento CENA PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA ENFERMERA EN HOTEL ANAKENA, RESTAURANT ANKARA. LA CENA FUE REINETA CON ARROZ CREMOSO AL PESTO. TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPARON ENFERMARON Y TODAS SE ATENDIERON EN EL HOSPITAL G. FRICKE. LOS PRIMEROS
 HIPOTESIS DIAGNOSTICA ETA
 LUGAR DE EXPOSICION RESTAURANT ANKARA
 POSIBLE MECANISMO DE TRANSMISIÓN Directa Indirecta Indirecta Transmisión por alimentos
 FACTORES EXPOSICION CONTAMINACIÓN
 CAUSA O ALIMENTO INVOLUCRADO REINETA????
 CASOS ASOCIADOS A VIAJES AL EXTRANJERO Si No Ignorado

Sin título - Mensaje (HTML)

Archivo Mensaje Insertar Opciones Formato de texto Revisar

De Leonor Rivas
 Para... Epidemiología Minsal
 CC... juancarlos.munoz@redsalud.gov.cl; Paulina.tapia@redsalud.gov.cl
 Asunto: ETA en región 05: CONFIRMADO POR NEXO (ID:12154)

Brote de ETA en localidad no especificada de la comuna de VIÑA DEL MAR en la región 05, en la semana 20 del año epidemiológico 2017.

A fecha 14-05-2017 se reporta la ocurrencia de 8 casos de ETA, con presentación de NAUSEAS, VÓMITOS, DIARREA, CÓLICO, MIALGIA, MEG, CEFALEA. en RESTAURANT ANKARA con una población expuesta aproximada de 7 personas.

Los casos se han presentado desde el 14-05-2017 al 15-05-2017. La zona es principalmente Urbana y se ignora si se han presentado brotes previos en dicho lugar.

El evento afecta a personas de género femenino entre 25 a 34 años. El notificador lo describe como: CENA PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA ENFERMERA EN HOTEL ANAKENA, RESTAURANT ANKARA. LA CENA FUE REINETA CON ARROZ CREMOSO AL PESTO. TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPARON ENFERMARON Y TODAS SE ATENDIERON EN EL HOSPITAL G. FRICKE. LOS PRIMEROS SÍNTOMAS SE INICIAN LA MADRUGADA DEL DÍA SIGUIENTE (05:00 AM) Del total de casos, no hubo fallecidos y se ignora si hubo hospitalizaciones. Al momento de realizar esta notificación, los casos han evolucionando a: pendiente.

No se han tomado muestras. Se sospecha de :ETA.

La investigación epidemiológica indica que el brote fue causado por transmisión Indirecta. Se informa que el lugar de exposición es RESTAURANT ANKARA, con los siguientes factores de exposición: CONTAMINACIÓN.

El evento ha sido clasificado finalmente como CONFIRMADO POR NEXO (8 casos confirmados) y se concluye con el diagnóstico final de DIARREA Y GASTROENTERITIS DE PRESUNTO ORIGEN INFECCIOSO (Código CIE10: A09X).

Las acciones de control que se han tomado son: BROTE SE NOTIFICA DURANTE EL TURNO 24/07 POR PARTE DEL INFECTÓLOGO QUE LAS ATENDIÓ. TODAS LAS PARTICIPANTES ENFERMARON. SE COMUNICA TELEFÓNICAMENTE AL

ACCIONES

BROTE SE NOTIFICA DURANTE EL TURNO 24/07 POR PARTE DEL INFECTÓLOGO QUE LAS ATENDIÓ. TODAS LAS PARTICIPANTES ENFERMARON. SE COMUNICA TELEFÓNICAMENTE AL ENCARGADO DE LA OFICINA MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO. NO SE INGRESA DE INMEDIATO POR QUE EL SISTEMA RAKIN ESTUVO CAÍDO DESDE EL VIERNES 12/05 HASTA EL LUNES 15/05.

Intervenciones Encontradas: 1

Agregar Intervención ▶

Cod. Int.	Fecha	Estado	Función Salud	Tipo	Sub Tipo	Objeto de Intervención	
34146 - 2017	15-05-2017	Abierta	Vigilancia de Salud Pública	Control de evento de salud pública	ETA	ROMINA HERRERA PERALTA	Seg. Intervención

Antecedentes Intervención

Tipo Intervención	Control de evento de salud pública	Sub Clasificación	ETA
Código	34146-2017	Fecha Intervención	15-05-2017 0:00:00

Actividades Ejecutadas

Agregar Actividades ▶

ID	Ámbito	Actividad	Materia	Fecha Actividad	Opciones	Agregar
2369745	Alimentos	Toma de muestra	Comidas y platos preparados	15-05-2017	Panel	Obj.Acción Resultado Adjunto
2370809	Alimentos	Inspección	Sistema de buenas prácticas de manufactura BPM	15-05-2017	Panel	Obj.Acción Resultado Adjunto
2376727	Epidemiología	Investigación	Brote ETA	23-05-2017	Panel	Obj.Acción Resultado Adjunto

Actividad

Resultados

Objetos de Acción

Adjuntos

Antecedentes Intervención

Tipo Intervención	Control de evento de salud pública	Sub Clasificación	ETA
Código	34146-2017	Fecha Intervención	15-05-2017 0:00:00

Antecedentes Actividad

Ámbito	Alimentos ▼
Actividad	Inspección ▼
Materia	Sistema de buenas prácticas de manufactura BPM ▼
Fecha	15-05-2017
Horario actividad	Normal ▼
Movilización	Arrendada Seremi ▼
Fin Inspeccionado 1	Elaborar con consumo ▼
Fin Inspeccionado 2	Expende con consumo ▼
N° de Acta	18122

VOLVER ◀

GUARDAR ▶

Lista Resultados Actividad

Agregar Resultados ▶

Fecha	Resultado	Objeto Acción		
15-05-2017 0:00:00	Levanta acta. Informa inicio de sumario sanitario	SOC. DE INVERSIONES HOTELERAS Y TUR. BESSAMBUI LTDA	Eliminar	Ver o Editar



ACTA

Folio N° 0018122

En VINA DEL MAR a 15 de MAYO del año 2017,
 siendo las 14:40 horas, el (la) señor (a) RENATO SALINAS MOYTECINOS,
 funcionario(a) de la Secretaría Regional Ministerial de Valparaíso, se constituyó en visita de Inspección en
RESTAURANT "ANKARA", ubicado en CALLE SAN MARTIN, N° 476,

Detalle del [acta](#)



Actividad | Resultados | Objetos de Acción | **Adjuntos**

Antecedentes Intervención

Tipo Intervención	Control de evento de salud pública	Sub Clasificación	ETA
Código	34146-2017	Fecha Intervención	15-05-2017 0:00:00

Antecedentes Actividad

Ámbito	Alimentos	Actividad	Inspección
Materia	Sistema de buenas prácticas de manufactura BPM		

Adjuntar Archivo

Nombre Archivo

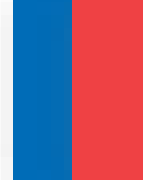
Archivo Ningún archivo seleccionado (max. 4MB por archivo)

Agregar Archivo Adjunto

Lista Archivos Asociados a la Actividad

Nombre Archivo		
INFORME ETA	Eliminar	Ver Archivo





Anexo 5 CONCLUSIONES INFORME ETA

Número de intervención: 34146

ALIMENTO

1. Grupo de ingrediente sospechoso. Marcar el que corresponda (solo uno)

Leche y productos lácteos	<input type="checkbox"/>	Helados y mezclas para helados	<input type="checkbox"/>
Productos grasos	<input type="checkbox"/>	Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas	<input type="checkbox"/>
Productos elaborados a partir de cereales	<input type="checkbox"/>	Azúcares, jarabes, y miel	<input type="checkbox"/>
Productos de confitería	<input type="checkbox"/>	Productos de panadería y pastelería	<input type="checkbox"/>
Alimentos de uso infantil	<input type="checkbox"/>	Carnes y productos cárnicos	<input type="checkbox"/>
Pescados y productos de la pesca	<input type="checkbox"/>	Huevos y ovoproductos	<input type="checkbox"/>
Salsas, aderezos, especias y condimentos.	<input type="checkbox"/>	Frutas y hortalizas	<input type="checkbox"/>
Comidas y platos preparados	<input checked="" type="checkbox"/>	Bebidas	<input type="checkbox"/>
Estimulantes y frutivos	<input type="checkbox"/>	Conservas	<input type="checkbox"/>
No identificado	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

2. Ingrediente sospecho:

X Comidas y platos cocidos que se sirven caliente listos para el consumo, excepto emparedados.

Comidas y platos mixtos con ingrediente(s) crudo(s) y/o cocido/s, incluidos emparedados.

Comidas y platos pre-elaborados que necesariamente requieren cocción.

Otra comida o plato preparado

3.-Detalle alimento: Reineta a la mantequilla con arroz al pesto.

4.-Marca alimento:

5. Nombre de fantasía alimento:

5.-Lote alimento:

6. Fecha elaboración alimento: 12052017



LUGAR DE EXPOSICIÓN

1. Local de elaboración: Marcar el que corresponde:

Asadurías de aves	<input type="checkbox"/>	Sediles	<input type="checkbox"/>	Evento Masivo Privado	<input type="checkbox"/>
Cafeterías	<input type="checkbox"/>	Supermercados	<input type="checkbox"/>	Evento Masivo Público	<input type="checkbox"/>
Carnicerías, Pescaderías	<input type="checkbox"/>	Terminal pesquero	<input type="checkbox"/>	Hogar - Domicilio Particular	<input type="checkbox"/>
Casinos, clubes sociales, cocinerías	<input type="checkbox"/>	Venta ambulante	<input type="checkbox"/>	Hogar de ancianos (excluye cocina)	<input type="checkbox"/>
Elaboradoras de productos del mar	<input type="checkbox"/>	Verdulerías y fruterías	<input type="checkbox"/>	Hogar de menores (excluye cocina)	<input type="checkbox"/>
Envasadoras de condimentos y especias	<input type="checkbox"/>	Centro de reclusión (excluye casino)	<input type="checkbox"/>	Centro Asist Hospital (excluye casino)	<input type="checkbox"/>
Feria libre	<input type="checkbox"/>	Elabor.de beb. analcohólicas, jugos, etc.	<input type="checkbox"/>	Iglesia, Templo o Recinto Religioso	<input type="checkbox"/>
Frigoníficos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de confites y miel	<input type="checkbox"/>	Instalación Transitoria (feria-fonda)	<input type="checkbox"/>
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de conservas	<input type="checkbox"/>	Jardín Inf. o Sala Cuna (excl. cocina)	<input type="checkbox"/>
Mataderos, salas desosado	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de helados	<input type="checkbox"/>	Picnic-Camping-Balneario	<input type="checkbox"/>
Molinos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de masas sin hornear	<input type="checkbox"/>	Procesadora de productos del mar	<input type="checkbox"/>
Puestos de leche, helados y prod lácteos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de pasteles	<input type="checkbox"/>	Puesto o Lugar de Trabajo	<input type="checkbox"/>
Puestos varios, quioscos, mercado	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de productos cárneos	<input type="checkbox"/>	Servicio de Alimentación - Catering	<input type="checkbox"/>
Refinadoras de grasas y aceites	<input type="checkbox"/>	Elabor. prod de panadería y pastelería	<input type="checkbox"/>	Transporte aéreo	<input type="checkbox"/>
Restaurantes	X	Elabor. de sopas y caldos concentrados	<input type="checkbox"/>	Transporte marítimo	<input type="checkbox"/>
Rotiserías	<input type="checkbox"/>	Elaboradora productos lácteos	<input type="checkbox"/>	Transporte terrestre	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Establec. Educativo (excluye casino)	<input type="checkbox"/>	Vía pública	<input type="checkbox"/>

2. Dirección local elaboración: San Martín 476, Viña del Mar.

3. Local consumo: Marcar el que corresponde

Asadurías de aves	<input type="checkbox"/>	Sediles	<input type="checkbox"/>	Evento Masivo Privado	<input type="checkbox"/>
Cafeterías	<input type="checkbox"/>	Supermercados	<input type="checkbox"/>	Evento Masivo Público	<input type="checkbox"/>
Carnicerías, Pescaderías	<input type="checkbox"/>	Terminal pesquero	<input type="checkbox"/>	Hogar - Domicilio Particular	<input type="checkbox"/>
Casinos, clubes sociales, cocinerías	<input type="checkbox"/>	Venta ambulante	<input type="checkbox"/>	Hogar de ancianos (excluye cocina)	<input type="checkbox"/>
Elaboradoras de productos del mar	<input type="checkbox"/>	Verdulerías y fruterías	<input type="checkbox"/>	Hogar de menores (excluye cocina)	<input type="checkbox"/>
Envasadoras de condimentos y especias	<input type="checkbox"/>	Centro de reclusión (excluye casino)	<input type="checkbox"/>	Centro Asist Hospital (excluye casino)	<input type="checkbox"/>
Feria libre	<input type="checkbox"/>	Elabor.de beb. analcohólicas, jugos, etc.	<input type="checkbox"/>	Iglesia, Templo o Recinto Religioso	<input type="checkbox"/>
Frigoníficos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de confites y miel	<input type="checkbox"/>	Instalación Transitoria (feria-fonda)	<input type="checkbox"/>
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de conservas	<input type="checkbox"/>	Jardín Inf. o Sala Cuna (excl. cocina)	<input type="checkbox"/>
Mataderos, salas desosado	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de helados	<input type="checkbox"/>	Picnic-Camping-Balneario	<input type="checkbox"/>
Molinos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de masas sin hornear	<input type="checkbox"/>	Procesadora de productos del mar	<input type="checkbox"/>
Puestos de leche, helados y prod lácteos	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de pasteles	<input type="checkbox"/>	Puesto o Lugar de Trabajo	<input type="checkbox"/>
Puestos varios, quioscos, mercado	<input type="checkbox"/>	Elaboradora de productos cárneos	<input type="checkbox"/>	Servicio de Alimentación - Catering	<input type="checkbox"/>
Refinadoras de grasas y aceites	<input type="checkbox"/>	Elabor. prod de panadería y pastelería	<input type="checkbox"/>	Transporte aéreo	<input type="checkbox"/>
Restaurantes	X	Elabor. de sopas y caldos concentrados	<input type="checkbox"/>	Transporte marítimo	<input type="checkbox"/>
Rotiserías	<input type="checkbox"/>	Elaboradora productos lácteos	<input type="checkbox"/>	Transporte terrestre	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Establec. Educativo (excluye casino)	<input type="checkbox"/>	Vía pública	<input type="checkbox"/>

4. Dirección local consumo: San Martín 476, Viña del Mar.



FACTORES CONTRIBUYENTES

1.-Contaminación: Marcar el que corresponde (solo uno)

Sustancia tóxica contenida en el tejido	<input type="checkbox"/>
Sustancia tóxica agregada de manera intencional, accidental o incidental.	<input type="checkbox"/>
Adición de cantidades excesivas de ingredientes que son tóxicos en del...	<input type="checkbox"/>
Obtención, ingestión de productos crudos o ingredientes contaminados	<input type="checkbox"/>
Contaminación cruzada por alimento crudo, manos del manipulador, guap...	<input type="checkbox"/>
Manipulación de alimento por una persona infectada o portadora	<input type="checkbox"/>
Otra fuente de contaminación no descrita arriba	<input type="checkbox"/>
Sin definir	<input checked="" type="checkbox"/>

2.-Supervivencia: Marcar el que corresponde (solo uno)

Insuficiente tiempo y/o temperatura durante el proceso de cocción cale...	<input type="checkbox"/>
Inadecuada acidificación	<input type="checkbox"/>
Insuficiente descongelamiento seguido de insuficiente cocción	<input type="checkbox"/>
Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir	<input type="checkbox"/>
Sin definir	<input checked="" type="checkbox"/>

3.-Proliferación: Marcar el que corresponde (solo uno)

Enfriamiento lento	<input type="checkbox"/>
Inadecuada conservación en frío o en caliente	<input type="checkbox"/>
Almacenaje en frío por largo tiempo	<input type="checkbox"/>
Insuficiente disminución de actividad del agua	<input type="checkbox"/>
Inadecuado descongelamiento de productos congelados	<input type="checkbox"/>
Envasado en condiciones de anaerobiosis/atmósfera modificada	<input type="checkbox"/>
Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o.....	<input checked="" type="checkbox"/>





4.-Proceso de pérdida de inocuidad de alimento: Marcar el que corresponda

Almacenamiento	
Manipulación comercial	
Manipulación doméstica	
Procesamiento industrial	
Producción primaria y materia prima	
Transporte	
No determinado	X

5. Lugar pérdida inocuidad

Domicilio:

Establecimiento: X

6.-Confirmación diagnóstica

	a. Alimento	b. Personas
Clínica:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epidemiología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sin confirmación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





7.- Observaciones

Con fecha 15/05/2017, se efectuó fiscalización a instalaciones de Restaurant Ankara, ubicado en San Martín 476, Viña del Mar. Durante la fiscalización se detectaron deficiencias levantando acta en la que se citó a representante a presentar descargos para el día 22/05/2017, dando inicio a sumario sanitario. El mismo día se tomaron muestras para análisis en Laboratorio.



Figura 4: Proceso general de investigación de brotes de ETA

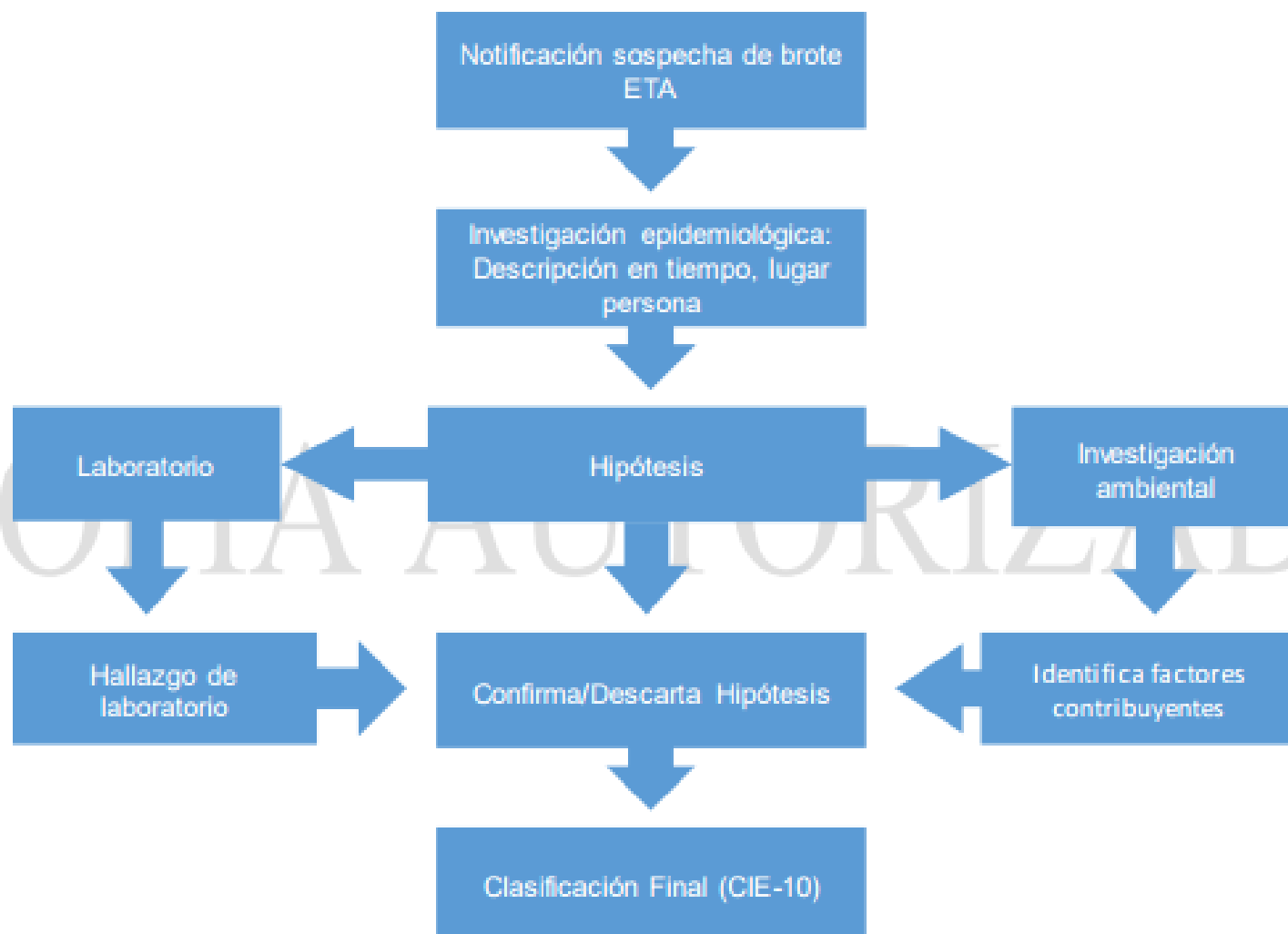
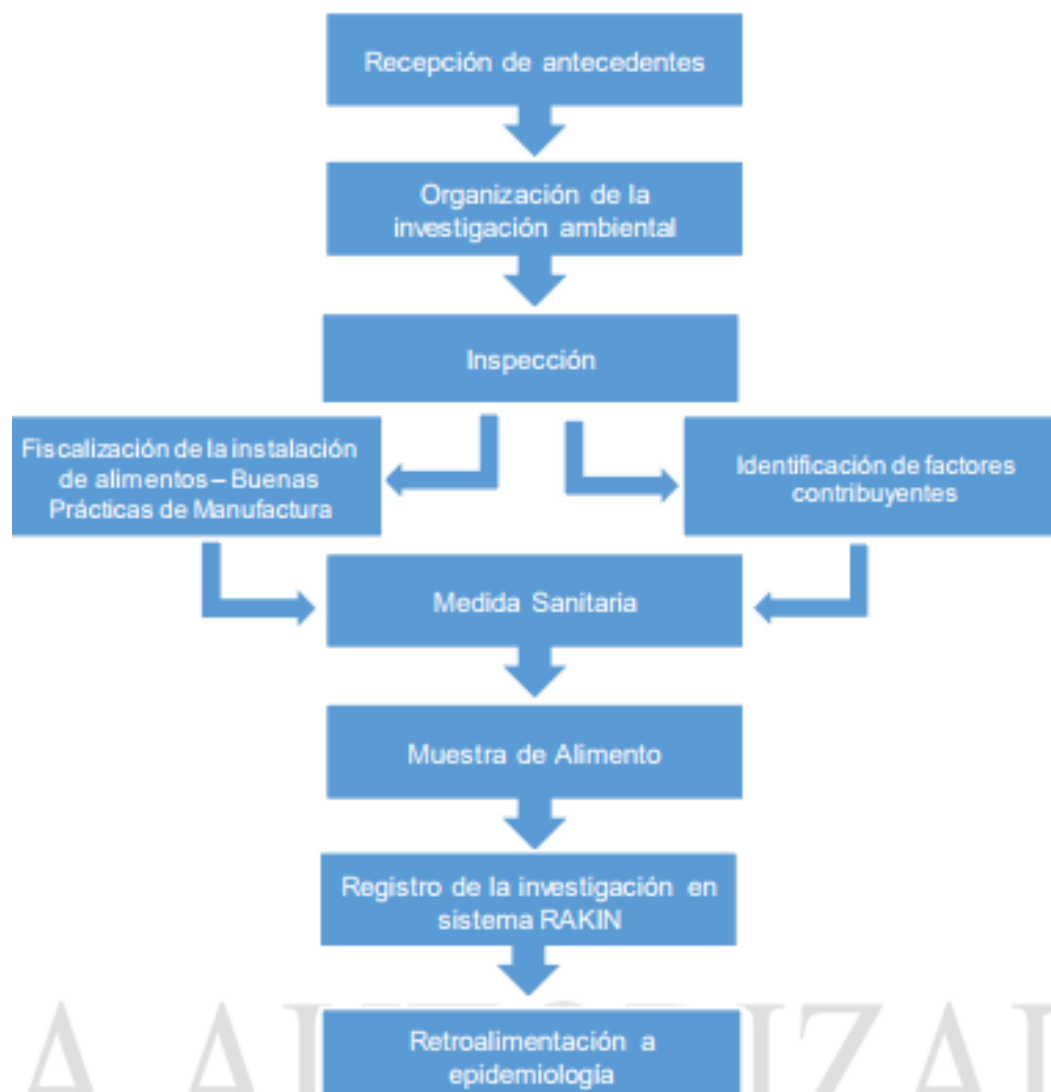


Figura 3: Etapas de la Investigación ambiental



A A U T O R I Z A I

FACTORES CONTRIBUYENTES ETAS VALPARAÍSO 2016



Etiquetas de fila	Cuenta de FC - C
C4	45
C8	39
C7	18
C1	8
C5	5
-	2
C3	1
C6	1
Total general	119

Etiquetas de fila	Cuenta de FC - P
P7	83
P2	21
-	6
P3	5
P1	3
P5	1
Total general	119

Etiquetas de fila	Cuenta de FC - S
S4	47
S5	44
S1	25
-	2
S3	1
Total general	119

Contaminación

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados
- Seleccione
- Sustancia tóxica contenida en el tejido
- Sustancia tóxica agregada de manera intencional, accidental o incident
- Adición de cantidades excesivas de ingredientes que son tóxicos en det
- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados
- Contaminación cruzada por alimento crudo, manos del manipulador, guant
- Manipulación del alimento por una persona infectada o portadora
- Otra fuente de contaminación, no descrita arriba
- Sin definir

~~Supervivencia~~

~~Proliferación~~

Manipulación comerc

~~Contaminación~~

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados

~~Supervivencia~~

- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no

Proliferación

- Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o

Manipulación comerc

- Seleccione
- Enfriamiento lento
- Inadecuada conservación en frío o en caliente
- Almacenaje en frío por largo tiempo
- Insuficiente disminución de actividad del agua
- Inadecuado descongelamiento de productos congelados
- Envasado en condiciones de anaerobiosis/atmósfera modificada
- Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o

Clínica

~~Contaminación~~

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados

Supervivencia

- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no

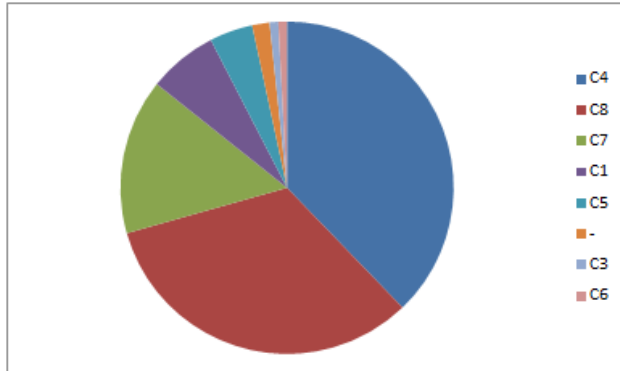
~~Proliferación~~

Manipulación comerc

- Seleccione
- Insuficiente tiempo y/o temperatura durante el proceso de cocción cale
- Inadecuada acidificación
- Insuficiente descongelamiento seguido de insuficiente cocción (Ej. Pav
- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no
- Sin definir



FACTORES CONTRIBUYENTES ETAS VALPARAÍSO 2016



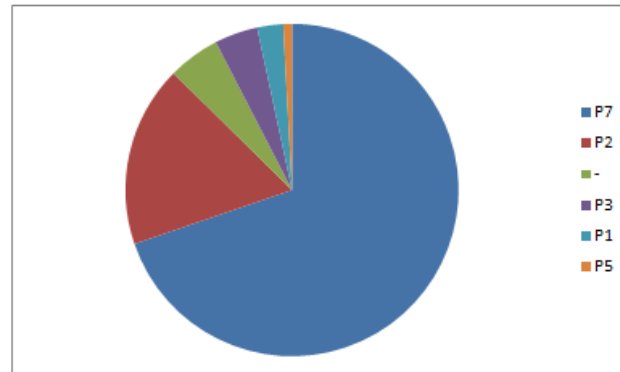
Contaminación

~~Supervivencia~~

Proliferación

Manipulación comercial

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados
- Seleccione
- Sustancia tóxica contenida en el tejido
- Sustancia tóxica agregada de manera intencional, accidental o incident
- Adición de cantidades excesivas de ingredientes que son tóxicos en det
- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados**
- Contaminación cruzada por alimento crudo, manos del manipulador, guant
- Manipulación del alimento por una persona infectada o portadora
- Otra fuente de contaminación, no descrita arriba
- Sin definir



~~Contaminación~~

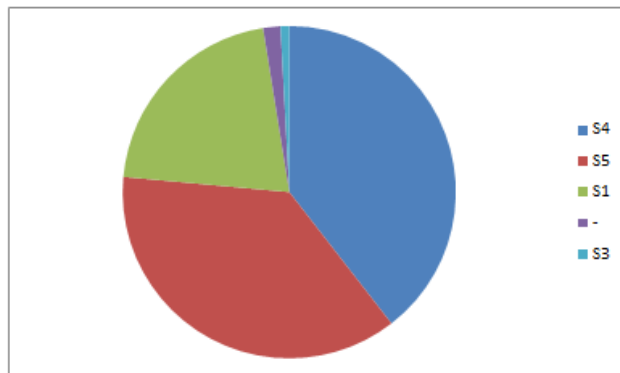
~~Supervivencia~~

Proliferación

Manipulación comercial

Clínica

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados
- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no
- Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o**
- Seleccione
- Enfriamiento lento
- Inadecuada conservación en frío o en caliente
- Almacenaje en frío por largo tiempo
- Insuficiente disminución de actividad del agua
- Inadecuado descongelamiento de productos congelados
- Envasado en condiciones de anaerobiosis/atmósfera modificada
- Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o



~~Contaminación~~

Supervivencia

~~Proliferación~~

Manipulación comercial

- Obtención, ingestión, de productos crudos o ingredientes contaminados
- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no
- Seleccione
- Insuficiente tiempo y/o temperatura durante el proceso de cocción cale
- Inadecuada acidificac ión
- Insuficiente descongelamiento seguido de insuficiente cocción (Ej. Pav
- Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir no**
- Sin definir

UNA VEZ ANALIZADAS LAS ETA CORRESPONDE ESTABLECER ESTRATEGIAS PARA MODIFICAR ESTE PERFIL

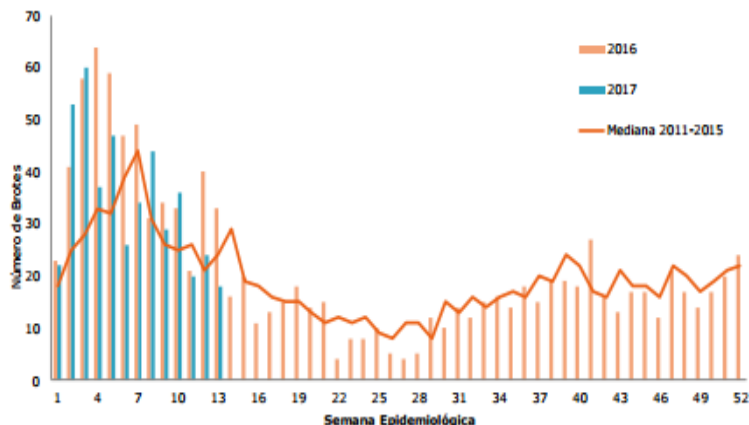
Tabla 1: Estadísticas generales de brotes de ETA. Chile, semana epidemiológica 1 - 13, años 2016 y 2017* y mediana 2011 - 2015.

Año 2016 (SE 13)		Año 2017* (SE 13)		Mediana 2011 - 2015 (SE 13)	
Brotos notificados	533	Brotos notificados	450	Brotos notificados	378
Casos:	2864	Casos:	2194	Casos:	2361
Hospitalizados:	35	Hospitalizados:	32	Hospitalizados:	61
Fallecidos:	0	Fallecidos:	0	Fallecidos:	0

(*) Información disponible al 18 abril de 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN ETA, DEIS, DIPLAS - Ministerio de Salud de Chile.

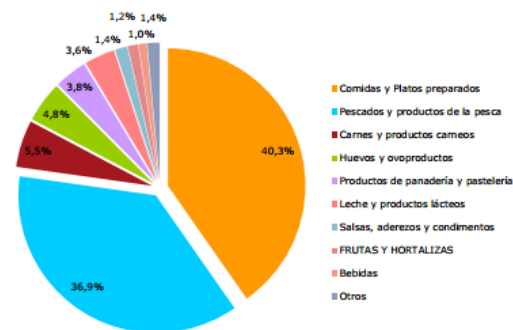
Figura 1: Distribución de brotes de ETA notificados, según semana epidemiológica. Chile, años 2016 y 2017*



(*) Datos provisionales al 18 abril 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS - Ministerio de Salud de Chile.

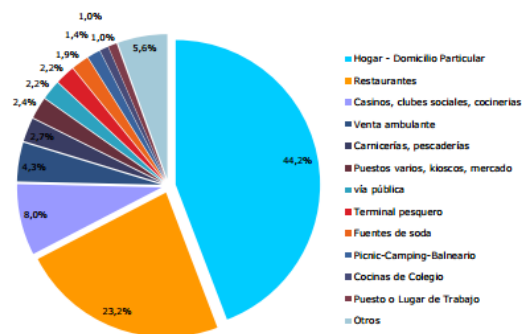
Figura 4: Distribución de brotes de ETA notificados, según tipo de alimento sospechoso consumido. Chile, año 2017*



(*) Datos provisionales al 18 abril 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS - Ministerio de Salud de Chile.

Figura 5: Distribución de brotes de ETA notificados, según lugar de consumo. Chile, año 2017*



(*) Datos provisionales al 18 abril 2017.

Fuente: Base de datos RAKIN-ETA, DEIS - Ministerio de Salud de Chile.

Desafíos

- Mejorar el diagnóstico etiológico
- Mejorar la captura de muestras
- Mantener coherencia entre hipótesis de trabajo y análisis requeridos
- Mejorar el registro con base en el ingreso de datos y en la mejora de la plataforma informática que los contiene
- Oportunidad de los resultados
- Fomentar la responsabilidad del elaborador y el autocuidado del consumidor





Ministerio de
Salud

Gobierno de Chile

**TODOS
X CHILE!**