

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



Que son las ETA?

Son un 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.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha definido la ETA como “Una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada, por el consumo de alimentos o agua contaminada.

Las ETA son producidas por ingerir accidental, incidental o intencionalmente agua o alimentos contaminados, mal preparados o deficientemente conservados, generando cantidades suficientes de agentes químicos y microbiológicos (o sus toxinas), que afectan al organismo, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución y/o comercialización de los alimentos y agua. Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

TERMINOS ASOCIADOS:

Agente: Hace referencia a bacterias, y a los tóxicos o toxinas que ellas producen o a contaminantes químicos como metales pesados, que al estar en los alimentos puedan causar daño a la salud de las personas.

Modo de transmisión: A través de la ingesta de alimentos y/o agua contaminada con microorganismos patógenos, toxinas o agentes químicos.

Reservorio del agente: manipuladores, materias primas, utensilios, roedores, áreas, empaques, entre otros.

Infección alimentaria: Se origina al consumir un alimento que contiene gran cantidad de bacterias, virus, hongos, parásitos, estos se acomodan dentro de nuestro cuerpo, se reproducen, nos ocasionan náuseas, vómitos, dolor de cabeza, diarrea y fiebre. En estos casos la fiebre es un mecanismo de defensa por medio del cual nuestro organismo eleva la temperatura corporal.

Intoxicación alimentaria: Cuando la enfermedad se produce al comer un alimento contaminado con cantidades suficientes de toxinas elaboradas por microorganismos como el estafilococo y los clostridium así como con agentes químicos entre los que se pueden resaltar metales pesados y compuestos orgánicos.

PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co

EXCEL GESTION AMBIENTAL

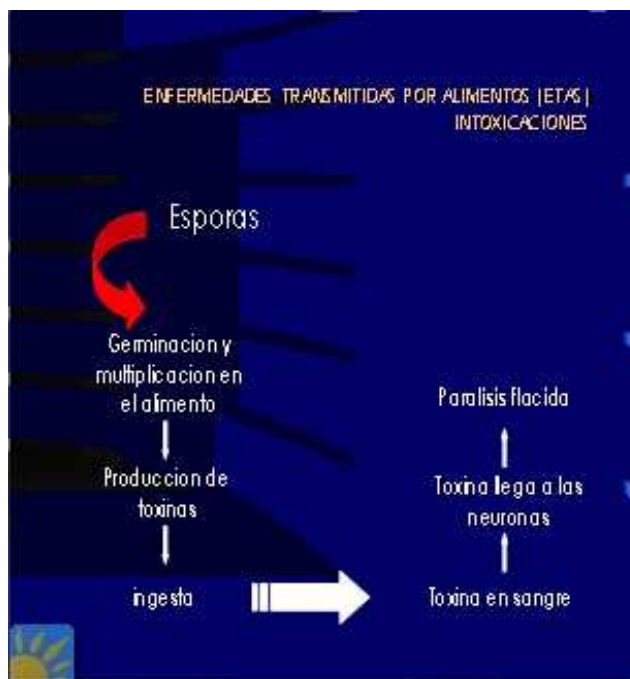
SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,

LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTIMA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.

La intoxicación alimentaria se produce también cuando se consumen alimentos contaminados con sustancias químicas como plaguicidas, herbicidas etc.



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR PLAGAS

En la siguiente lista podemos observar algunas de las enfermedades transmitidas por plagas que utilizan como vehículo: patas, excremento, heces, orina, saliva y pelos.

CUCARACHAS

- GANSTROENTERITIS
- SHIGELLOSIS
- LEPRO
- PESTE BUBONICA
- TIFUS

PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co

EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,
LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.
MOSCAS

- COLERA
- TUBERCULOSIS
- DISENTERIA
- TIFUS
- SALMONELLOSIS

RATONES

- SALMONELLOSIS
- LEPTOSPIROSIS
- PESTE NEGRA

GATOS:

- TOXOPLASMOSIS

PALOMAS

- HISTOPLASMOSIS

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR MANIPULADORES Y AGUA

Producidas por Malos hábitos higiénicos, no lavar los alimentos, agua contaminada y no BPM.

Los siguientes son ejemplos de parásitos, bacterias y virus que producen enfermedades.

PARASITOS:

- TAENIA,
- CISTICERCOSIS,
- ASCARIOSIS,
- TOXOPLASMA GONDII

BACTERIAS:

- LISTERIA MONOCYTOGENES
- E. COLI
- ESTAFILOCOCO AUREUS

PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co



EXCEL GESTION AMBIENTAL

SU MEJOR ALIADO EN SANEAMIENTO INDUSTRIAL®.

CERTIFICADO ISO 9001:2008 POR BUREAU VERITAS

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (M.I.P.). EXCLUSIÓN DE AVES,
LIMPIEZA Y TRABAJO EN ALTURA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.

VIRUS:

- HEPATITIS A
- GASTROENTERITIS

UN ALTO % DE ETAS OCURREN DEBIDO A:

- Problemas relacionados con la higiene de proceso y del personal
- Problemas con la actitud y hábitos del manipulador o consumidor
- La falta de conocimiento, la inadecuada motivación y la negligencia

Fuente: www.calidadalimentaria.net; www.panalimentos.org; www.pediatraldia.cl



PBX: 4820404 – NIT. 830.063.663-4- CLL 42 No 27 A – 19 – BOGOTA D.C.

www.excel.com.co