NUTRICIÓN

Brote de enfermedad transmitida por alimento en una escuela pública. Compañía Nupua Ñuami, Distrito de Mbuyapey. Paraguari, Paraguay 2017

Rosa D. Ovelar¹, Estela Quiñónez¹

RESUMEN

Introducción: Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) están relacionadas a la ingestión de alimentos y/o agua contaminados, capaz de alterar la salud de las personas, es una de las enfermedades con alta morbilidad, siendo un problema dentro del sistema de vigilancia y la salud pública. Varios agentes son causales de infecciones de origen alimentario con prevalencia en personas jóvenes, mayores e inmunodeprimidos con cuadro clínico leve, moderado o grave, e incluso llevando a la mortalidad. La Shigella es un tipo de bacteria que puede infectar el aparato digestivo, provocando síntomas como diarrea, vómito, náuseas, fiebre, dolores abdominales, heces sanguinolentas; la Shigella Flexneri es una bacteria Gram negativa de la familia Enterobacteriaceae y pertenece al serotipo B de Shigella.

Para que se produzca la enfermedad transmitida por alimentos en el ser humano existen múltiples factores asociados como la conservación de alimentos, la manipulación, almacenamiento, cocción, tiempo de espera para el consumo y contaminación del agua.

Esta investigación es un estudio de brote de ETA en una Escuela Pública de la compañía Ñuapua Nuami dependiente del Distrito de Mbuyapey del Departamento de Paraguari en personas que consumieron alimentos y bebieron agua del pozo en el almuerzo escolar preparado por cocineras de la institución educativa.

Objetivo: Caracterizar el brote epidemiológicamente de los casos que fueron reportados por enfermedades transmitidas por alimentos (ETS) en una escuela pública de una Escuela Pública de la compañía Ñuapu'a Ñuami del Distrito de Mbuyapey-Paraguari

Material y Método: El diseño de estudio fue observacional, analítico de cohorte retrospectiva. En la Semana Epidemiológica N° 30 se reportaron casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). *Método:* estudio observacional, analítico de cohorte retrospectiva, el área de estudio abarcó la compañía Ñuapu'a Ñuami en la Escuela Petrona G. de Silvero ubicada en las cercanías de la Unidad de Salud de la Familia Ñuapu'a Ñuami del Distrito de Mbuyapey; la

1. Dirección de Vigilancia de Enfermedades transmisibles (DIVET-DGVS). Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Asunción, Paraguay.

E-mail: ovelar.rosa@gmail.com - estela_qm@yahoo.com.ar

DOI: 10.26885/rcei.foro.2017.104

población en estudio abarcó a 107 personas distribuidas de la siguiente manera: 95 alumnos del primer grado al octavo grado de Educación Escolar Básica, 10 docentes y 2 funcionarias de la institución educativa (cocineras de la Escuela); la muestra comprendida por 17 personas entre estudiantes, docentes y vecinos de la escuela Petrona G. de Silvero comensales entre los días 25/07/17 y 01/08/17, el instrumento utilizado fue una encuesta estructurada contenida en el manual de brote de enfermedad de origen alimentario; las variables utilizadas fueron: edad, sexo, hora de consumo de alimentos en el comedor de la escuela y/o agua del pozo, inicio de síntoma; los datos recolectados fueron introducidos en planilla Excel 2010 y analizados por Software Estadístico Epi Info 7. Se buscó la asociación entre el sexo, edad y alimentos consumidos durante el almuerzo y la presencia de la enfermedad.

Para la identificación de casos se utilizó la siguiente definición de caso sospechoso: "Toda persona de la compañía Ñuapu'a Ñuami que consumió alimentos y agua del pozo de la escuela, que presente diarrea, vómito y/o fiebre entre los días 25/07/17 al 01/08/17.

Resultados: Se confirma brote de enfermedad de origen alimentario posterior al almuerzo escolar en una institución educativa de la compañía Ñuapu'a Ñuami del Distrito de Mbuyapey, de un total de 65 personas que consumieron alimentos preparados en fecha 24 de julio del corriente año, 17 personas (26%) presentaron síntomas característicos de enfermedades transmitidas por alimentos. Los afectados tienen una mediana de edad de 12 años y una media de 15 años; con predominio del sexo masculino 11/17 (65%) de los afectados. De los 17 enfermos, 1 requirió hospitalización. La tasa de ataque es el 26%; el 82% de los comensales presentaron náuseas, 76% vómitos, 65% fiebre, 59% diarrea; la exposición a los alimentos se produjo a las 12:00 horas, aproximadamente. El rango de aparición de los síntomas en los afectados fue de 10 a 29 horas, con un promedio de periodo de incubación de 19 hs.; el 100% (17/17) de las personas que enfermaron iniciaron síntomas posteriores al consumo de alimentos y/o agua; según los estudios laboratoriales se aislaron en muestras clínicas *Shigella Flexneri 1*. Se recolectaron 3 muestras de agua del pozo de la escuela de distintas bocas, del grifo de la cocina, de la salida del tanque y de la boca del pozo; las mismas fueron remitidas al Laboratorio de Agua de la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA.

De acuerdo a los resultados de análisis bacteriológicos realizados, las muestras analizadas presentan indicadores de contaminación fecal aislándose *Coliformes totales*, *E. Coli* y *Enterococos*.

Conclusiones: Se confirma la existencia de brote de enfermedad transmitida por alimento y agua posterior al almuerzo escolar en la Escuela Petrona G. de Silvero de la compañía Ñuapu'a Ñuami, del Distrito de Mbuyapey del IX Departamento Paraguari, el germen aislado en muestras clínicas (heces) fue la *Shigella Flexneri 1*.

Así mismo se ha encontrado en el estudio bacteriológico del agua del pozo de

la Escuela *Coliformes totales, E. Coli y Enterococos*, lo que indica contaminación fecal.

La posible fuente de contaminación sería el agua del pozo de la escuela pública y la falta de prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos preparados para el consumo en la Institución educativa.

Se recomienda mantener en la Institución educativa buenas prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos; realizar limpieza del pozo de agua y cloración.

Concienciar a la comunidad educativa y a la población en general acerca de las buenas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, a fin de disminuir riesgos de afecciones gastroentéricas por contaminación del agua.

Palabras clave: Enfermedad transmitida por alimento, brote de ETA-Shiguella Flexneri.

REFERENCIAS

Carbó Malonda, R. M, Miralles Espi, M. T., Sanz Bou, R, Mañas Gimeno, F., Guiral, S. & Pérez Pérez, E. (2005). Brote de toxinfección alimentaria por salmonella entérica en un establecimiento de restauración colectiva. *Rev Esp Salud Pública*, 30.

Fernández, N. (1998). *Manual de brote de enfermedades de origen alimentario*. Asunción: Litocolor.

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. (2015). *Guía Nacional de Vigilancia y Control de Enfermedades. Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica*. Asunción: MSPyBS.