

Boletín Epidemiológico

#PorqueTuNosImportas

Día Mundial de la inocuidad de los alimentos

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se celebra cada **7 de junio**, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Este día busca crear **conciencia y promover** acciones para prevenir, detectar y gestionar los riesgos relacionados con los alimentos, contribuyendo a la **salud humana y al desarrollo sostenible**.



¿Pero qué es la inocuidad de los alimentos?

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la inocuidad de los alimentos es la ausencia de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores, o dotarlos de niveles seguros y aceptables. Bacterias, virus, hongos o residuos de pesticidas son ejemplos de estos peligros que pueden ser transmitidos mediante lo que comemos.

La inocuidad de los alimentos está íntimamente ligada a la seguridad alimentaria y está inmersa en cada proceso de la cadena alimentaria, desde la producción, cosecha, procesamiento, almacenamiento, distribución, hasta la preparación y el consumo.

Su inadecuado manejo provoca que cerca de 420 mil personas en el mundo enfermen y más de 600 millones de personas vulnerables y marginadas sean afectadas mayormente, especialmente mujeres y niños.

Algunos datos de interés

En 2024, la Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que alrededor de 600 millones de personas enferman cada año por consumir alimentos contaminados, y 420.000 mueren a causa de estas enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por alimentos, o ETAs, son un problema de salud pública global que afecta a personas de todas las edades, pero especialmente a niños menores de 5 años y personas mayores. En cuanto a la mortalidad, la OMS calcula que 420.000 personas mueren cada año debido a enfermedades transmitidas por alimentos.



En Colombia, según lo reportado por el Instituto Nacional de Salud -INS-, la incidencia de brotes de ETA ha mostrado variaciones significativas entre 2010 y 2024. El número máximo de brotes se registró en 2019 con 1.010 brotes, mientras que en 2020 se observó el punto más bajo con 501 brotes, probablemente debido al impacto de la pandemia de COVID-19. En 2024, el **Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA)** reportó 661 brotes, con una tasa de ataque del 22,6%, mostrando una disminución estadísticamente significativa del 9,5% a nivel nacional.

Los departamentos con mayor notificación de brotes en 2024 fueron Antioquia (101 brotes, 15,3%), César (54 brotes, 8,2%), Cali (46 brotes, 7,0%), Bogotá D.C. (36 brotes, 5,4%) y Cartagena (36 brotes, 5,4%). En 2024, los principales lugares de ocurrencia de brotes de ETA fueron los hogares (49,2%), seguidos por establecimientos educativos (15,4%) y restaurantes (10,1%). Los microorganismos identificados con mayor frecuencia fueron *Escherichia coli*, coliformes fecales, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* spp.

Respecto a la notificación recibida en la EPS Famisanar para el 2024, resaltando que ingresan en el sistema solo casos individuales, se encuentra que para el año 2024 se reportaron un total de 310 afiliados, lo que representa el 0,55% de la notificación total para dicho año, de estos, el 3,32% (10/310) se descartaron como enfermedades transmitidas por alimentos, el 87% se confirmaron por clínica y tan solo el 1,94% se confirmaron por laboratorio, siendo el complejo entamoeba histolytica/dispar y la Entamoeba coli los agentes más prevalentes, con una afectación en el 1% (3/300, puesto que se retiraron 10 reportes descartados) de los afiliados reportados, respectivamente; respecto al grupo de edad más afectado, se encuentra que el 39% (100/310) se encuentran en el curso de vida adultez, finalmente, es relevante mencionar que el 44% (146/310 reportes) de afiliados que se reportaron se asociaron a un brote (afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma) y que la mayor concentración de estos eventos registrados se dio en Cundinamarca con un 46% de las notificaciones.

Sobre las enfermedades transmitidas por alimentos -ETA- es importante conocer algunos aspectos:

- **¿Qué son?: Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.
- **¿Cómo se clasifican?:** pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.
 - La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
 - La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.



Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas	signos y síntomas
Bacterias			
Bacillus cereus	8-16 horas	Alimentos (cereales, natillas y salsas, albóndigas, salchichas, vegetales cocidos)	Diarrea, dolor abdominal, náuseas.
Brucelosis ⁶	5 a 60 días	Contacto con animales infectados o productos animales contaminados con la bacteria. Los animales que se infectan con mayor frecuencia incluyen ovejas, vacas, cabras, cerdos y perros, entre otros.	Fiebre, sudores, malestar, anorexia, dolor de cabeza, dolor en los músculos y articulaciones.
Campylobacter	2 a 5 días	Aves crudas o poco cocidas, leche cruda (sin pasteurizar) y agua contaminada.	Calambres estomacales.
Clostridium botulinum (botulismo)	18 - 36 horas	Alimentos inadecuadamente enlatados o fermentados, generalmente hechos en casa.	Visión doble o borrosa, párpados o caídos, dificultad para hablar. Dificultad para tragar, respirar y sequedad de boca. Debilidad muscular y parálisis.
Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas	signos y síntomas
Clostridium perfringens	6 - 24 horas	Carne de res o pollo, salsas, alimentos secos o precocidos.	Formas graves inflamación y necrosis del intestino delgado
Listeria monocytogenes	1 a 4 semanas	Queso fresco y otros quesos blandos, crudos, melones, perros calientes, patés, carnes frías, mariscos ahumados y leche cruda (sin pasteurizar).	Dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones. En gestantes puede provocar aborto.
Salmonella	12 - 72 horas	Pollo, pavo y carne crudos o poco cocidos; huevos; leche y jugo sin pasteurizar (crudos), frutas y vegetales crudos.	S. typhi: hemorragia y perforación intestinal, postración.
Shigella	1-7 días	Agua, alimentos de origen animal contaminados o contactos con personas infectadas.	Diarrea mucoide y sanguinolenta.
Staphylococcus aureus	30 minutos a 6 horas	Carnes rebanadas, los postres, los pasteles y los sándwiches.	
Vibrio	1 - 4 días	Mariscos crudos o poco cocidos, particularmente ostras	Diarrea acuosa, náuseas.
Yersiniosis (varias especies)	3- 7 días	Mayor frecuencia carne de cerdo y sus productos.	Linfadenitis mesentérica.
Hongos			
Ciclospora	1 semana	Frutas o vegetales crudos y hierbas.	Calambres / dolor estomacal.
Cryptosporidium	1-12 días	Ensalada de vegetales frescos, jugos de fruta preparados, agua.	Diarrea acuosa profusa, dolor abdominal, anorexia, vómito, fiebre.
Micotoxinas	2 días a meses	Aflatoxina: micotoxinas de (<i>Aspergillus flavus</i> , <i>parasiticus</i>) y <i>Ocratoxina</i> ⁷ de (<i>Aspergillus ochraceus</i> , <i>Penicillium verrucosum</i>) Producidas por un moho (agentes fúngicos) que crece en granos de maíz o cereales almacenado inadecuadamente.	Carcinógeno ⁸ potente en exposición prolongada.

Agente	Tiempo de incubación	Fuentes comprometidas	signos y síntomas
Parásitos			
Echinococcus (quiste hidatídico)	Meses a años	Alimentos contaminados por heces de perro o zorro.	Quistes en el hígado, los pulmones y el cerebro.
Fasciola hepática	Días a 3 meses	Plantas acuáticas que contengan metacercarias, aguas contaminadas. Vísceras contaminadas	Hepatomegalia, esplenomegalia, anemia, ictericia.
Giardia	1-6 semanas	Agua, hortalizas y frutas crudas.	Dolores abdominales, diarrea mucosa, heces grasosas.
Helminths-Protozoos	Semanas a meses	Agua, suelo y alimentos contaminados.	
Taenia solium (cisticercosis y teniasis)	De semanas hasta 10 años	Carne de cerdo con cisticercos: formas larvianas de Taenia; alimentos o agua contaminados con huevos.	Insomnio, nerviosismo, anorexia, epilepsia.
Toxoplasma gondii.	10-23 días	Carne poco cocinada o cruda y productos frescos.	Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
Tripanosoma sp. Enfermedad de Chagas oral ⁹	3 – 22 días	Cualquier alimento contaminado con heces de insectos vectores o secreciones de reservorios silvestres contaminadas.	Cuadro febril prolongado, cefalea, mialgias, dolor epigástrico, vómito, artralgia, hepato y esplenomegalia.
Virus			
Hepatitis A y E	14 a 28 días	Agua y alimentos contaminados.	Heces de color arcilla, pérdida de apetito, orina de color oscuro, dolor articular.
Norovirus	12 a 48 horas	Verduras de hojas verdes, frutas frescas, mariscos (ostras) o agua.	Fiebre, dolor de cabeza o dolor general en el cuerpo
Rotavirus y otros virus	1-3 días	Agua y alimentos contaminados.	Otros frecuentes: Astrovirus, Adenovirus, Calicivirus, Coxsackie. Ocasional: fiebre y deshidratación
Contaminantes ambientales			
Carbamatos y organofosforados	Según la dosis y tiempo de exposición	Agua y cualquier alimento.	Dolor abdominal, náuseas, vomito, dolor de cabeza, miosis
Dioxinas	Según exposición	Pescados y sus derivados, las carnes, los huevos y sus derivados, la leche y los productos lácteos, grasas y aceites vegetales	Problemas de reproducción y desarrollo, afectar el sistema inmunitario, interferir con hormonas y, de ese modo, causar cáncer.
Metales pesados (mercurio, plomo, cadmio)	Según la dosis y tiempo de exposición	Agua y alimentos (principalmente productos de la pesca)	Alteraciones neurológicas, neuropatía, lesiones en sistema nervioso y renal, alteraciones en la piel, dolores corporales.
Contaminantes generados durante la preparación y procesamiento			
Bisulfitos y otros adulterantes	Según la dosis y tiempo de exposición	Alimentos	Diarrea, acidez estomacal.
Benzopirenos, productos de caramelización, acrilamidas	Según la dosis y tiempo de exposición	Cereales y derivados, pescados y mariscos ahumados, carnes y pescados a la parrilla.	Potenciales carcinógenos
Cianuro ¹⁰	Según la dosis ingerida: 3 horas o más	Yuca (mandioca) procesada inadecuadamente.	A dosis más bajas, los síntomas tempranos son debilidad, cefalea, confusión. En algunos casos cianosis y secuelas del sistema nervioso central.

Con el propósito de orientar los servicios y tecnologías del Plan de Atención Específico para Enfermedades Transmitidas por Alimentos, en las fases de promoción, prevención, vigilancia, notificación, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y paliación, para cuidar la salud y bienestar de nuestros afiliados, la EPS Famisanar diseñó el Plan de Atención Específico para **enfermedades transmitidas por alimentos**, el cual contempla acciones que garantizan el acceso efectivo a los afiliados a una red de servicios integral por medio de una ruta integral de atención mediante la siguiente ruta:

- **Hito 1:** identificar el tipo de caso: Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA).
- **Hito 2:** estudio por laboratorio: Se realiza a todos los casos probables, cuando son casos aislados, y a una muestra representativa (10 % del total de los casos puede ser suficiente) cuando se trata de brotes.
- **Hito 3:** notificación a SIVIGILA: Contempla la notificación inmediata y semanal acorde al tipo de caso.
- **Hito 4:** intervención individual o plan de manejo: Explica las enfermedades transmitidas por alimentos, su clasificación por síntomas, períodos de incubación y tipo de agentes.
- **Hito 5:** seguimiento: Especifica la gestión del riesgo individual y colectivo.

Finalmente, el plan contempla aspectos fundamentales para la información, comunicación y educación para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y promueve la estrategia de la **Organización Mundial de la Salud –OMS–** para velar por que todas las personas, donde quiera que estén, consuman alimentos inocuos y saludables con el fin de reducir la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria y establece cinco (5) claves para la inocuidad de los alimentos:

- **Clave 1:** mantenga la limpieza: Lavado de manos y superficies
- **Clave 2:** separe alimentos crudos y cocinados: Separar alimentos, uso utensilios adecuado.
- **Clave 3:** cocinar completamente: Cocinar y hervir los alimentos (por lo menos 70 grados centígrados)
- **Clave 4:** mantenga los alimentos a temperaturas seguras: tiempos de cocción y conservación.
- **Clave 5:** usar agua y materias primas seguras: Caducidad de alimentos, materias primas adecuadas y vigentes.

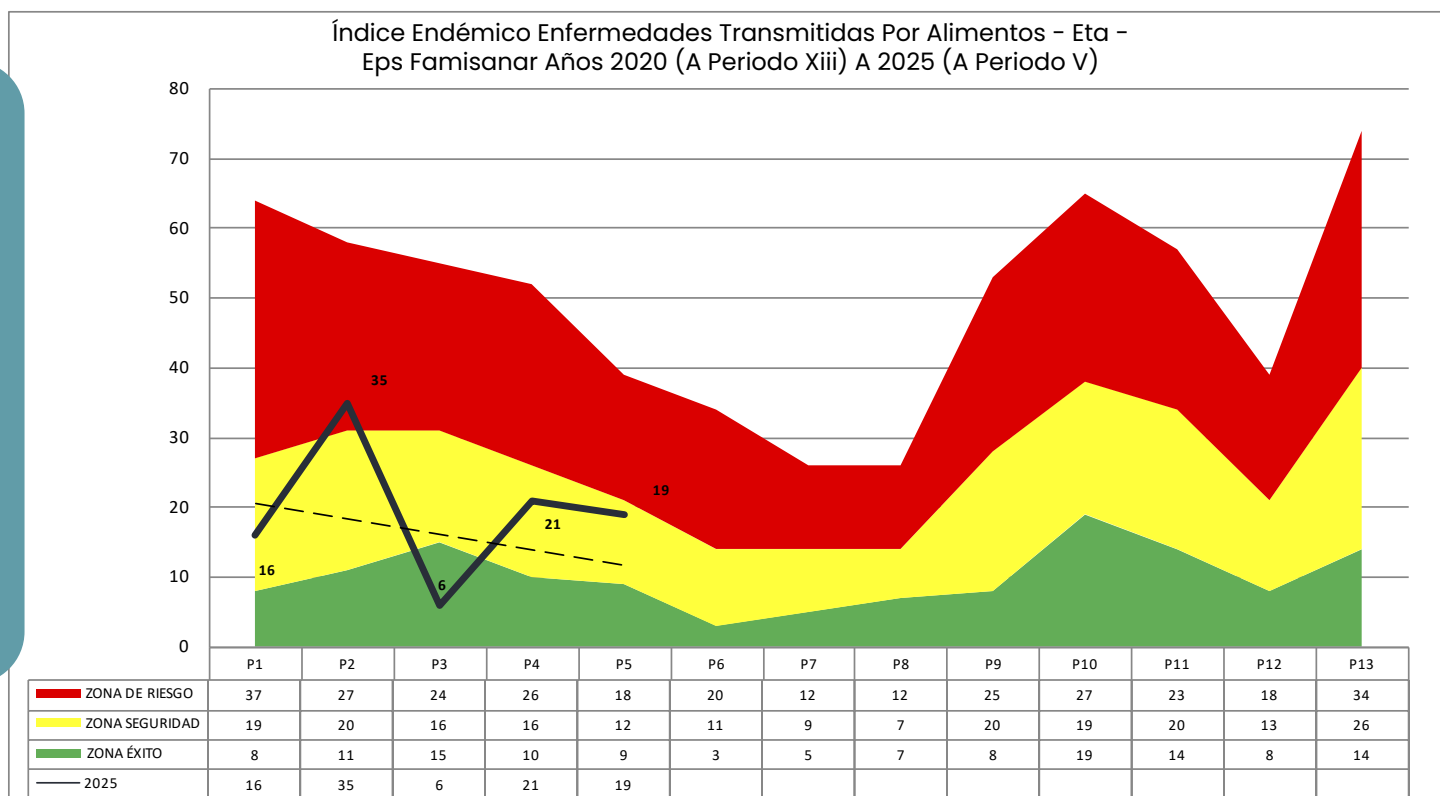
Finalmente, le recordamos que, si requiere mayor información, puede escribirnos al correo **sivigila@famisanar.com.co**

Notificación Famisanar EPS

Un canal o corredor endémico es una representación gráfica de las frecuencias de la enfermedad, en el cual el eje horizontal representa el tiempo y el vertical las frecuencias, que describe en forma resumida la distribución de frecuencias de la enfermedad para el periodo de un año, basada en el comportamiento observado de la enfermedad durante varios años previos (5 años). En EPS Famisanar se realiza para todos los eventos, ya que permite visualizar los picos de notificación de los eventos y así reforzar las actividades de información, educación y comunicación.

La zona verde (éxito) es que los casos del 2023 están dentro del 25% de los casos reportados durante los últimos 5 años, los amarillos (seguridad) entre el 25,1 y 50% y los rojos (riesgo) superan el 50,1%, lo que supera el riesgo está en epidemia.





Las enfermedades transmitidas por alimentos pertenecen al grupo de eventos de factores de riesgo ambiental y sanitario y representan el 0,49% de la notificación general de la EPS a periodo V, respecto a la clasificación de los reportes se encuentra que el 84% (87/103) se han notificado como confirmadas, pero desafortunadamente solo el 3% (3/87) se ha solicitado un laboratorio para determinar el agente.

Las enfermedades transmitidas por alimentos son eventos en fase de control, se observa al periodo V de 2025 que la notificación de estos eventos se encuentra en la zona de seguridad, hay que resaltar que el evento presenta picos en periodos específicos como a final de año, hacia Semana Santa y entre septiembre y octubre, lo cual está relacionado con las festividades de esos periodos.

EVENTOS DE NOTIFICACION	2024 A PERIODO V	2025 A PERIODO V	TASA NOT X 100 MIL AF	VAR TASAS 25-24	VAR CASOS 25-24
BOGOTA**	39	25	1.99	-33.28%	-35.90%
BOYACA**	2	1	0.81	-47.62%	-50.00%
CALDAS**	0	1	4.68	-	-
CAQUETA	1	0	0.00	-100.00%	-100.00%
CESAR**	6	0	0.00	-100.00%	-100.00%
CORDOBA	2	3	1507.54	62.06%	50.00%
CUNDINAMARCA**	28	39	4.38	46.75%	39.29%
GUAVIARE	1	0	0.00	-100.00%	-100.00%
HUILA**	1	1	3.49	17.89%	0.00%
MAGDALENA**	1	4	19.97	335.13%	300.00%
META**	5	0	0.00	-100.00%	-100.00%
NARIÑO**	1	1	10.24	11.08%	0.00%
NORTE SANTANDER	0	1	602.41	-	-
QUINDIO**	1	0	0.00	-100.00%	-100.00%
RISARALDA**	0	1	7.47	-	-
SAN ANDRES	1	0	0.00	-100.00%	-100.00%
SANTANDER**	9	4	3.66	-50.78%	-55.56%
SUCRE	2	1	621.12	-49.38%	-50.00%
TOLIMA**	1	1	1.29	6.09%	0.00%
VICHADA	0	1	11111.11	-	-
Total general	101	84	3.07	-12.15%	-16.83%

"Departamentos donde se tiene permiso de funcionamiento por parte de la SNS.

Fuente información: SIVIGILA EPS Famisanar, corte periodo epidemiológico V, años 2024 a 2025"

Para conocer el verdadero impacto de un evento de interés en salud pública se calculan tasas y se especifican acorde al grupo poblacional que es sujeta a afectarse o susceptible, en el caso particular de las enfermedades transmitidas por alimentos, se calcularon las tasas con población general de cada departamento de los años 2024 y 2025 a periodo V.

En general, tanto la tasa como el reporte de eventos presentan una disminución del 12% en la tasa y del 16,8% en los casos reportados, situación que en parte está relacionada con la disminución de la población afiliada.

Información bibliográfica:

- GOMS:
<https://www.paho.org/es/noticias/10-7-2024-dia-mundial-inocuidad-alimentos#:~:text=Para%20dimensionar%20la%20importancia%20del,lema%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos>
- FAO:
<https://www.gob.mx/semarnat/articulos/la-inocuidad-de-los-alimentos-es-asunto-de-todos-y-todas#:~:text=De%20acuerdo%20con%20la%20Organizaci%C3%B3n,de%20niveles%20seguros%20y%20aceptables>.
- INS:
chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/BoletinEpidemiologico/2025_Boletin_epidemiologico_semana_5.pdf
- CDC: Center for Disease Control and Prevention. Food Safety. Brucellosis. Marzo de 2019.
Consultado en: <https://www.cdc.gov/brucellosis/transmission/index.html>