

**SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE VIGILANCIA DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE EMERGENCIAS NACIONALES
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD**

REDUCCIÓN DE LA VULNERABILIDAD COMUNITARIA

**CONTROL DE ALIMENTOS EN SITUACIONES DE
EMERGENCIAS Y DESASTRES**

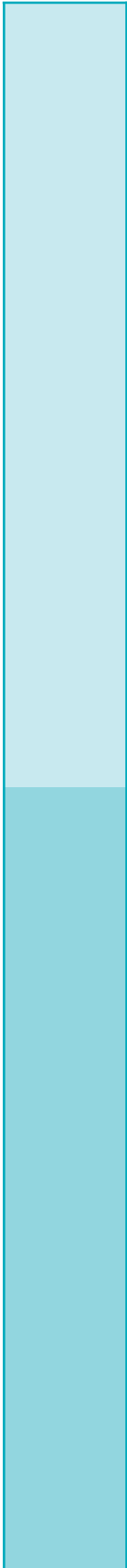
AÑO, 2004

HONDURAS, C.A.



INDICE

PROPOSITO	5
¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS?	5
CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIAS Y DESASTRES	5
¿QUÉ SON LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA?	6
PRINCIPALES CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS	7
¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE SE CONTAMINAN MAS FÁCILMENTE?	8
MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS	8
¿CÓMO SE PUEDEN PROTEGER LOS ALIMENTOS?	9
BIBLIOGRAFÍA	11



PROPÓSITO

El presente Módulo permitirá al personal voluntario de salud de las diferentes comunidades disponer de las herramientas necesarias para ejecutar actividades de prevención, mitigación y respuesta en el control de alimentos en aquellos casos en que estén afectadas por la ocurrencia de un desastre.

Con un adecuado control en el manejo de los alimentos se podrán evitar o disminuir las enfermedades que se producen por contaminación alimentaria, frecuentes en situaciones de emergencias y desastres.

Hace parte de una serie de siete módulos dirigidos a orientar las acciones en el manejo del agua, alimentos, basuras, vectores, excretas, acciones de vigilancia epidemiológica y albergues.

¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS?

Cualquier sustancia que tenga los nutrientes necesarios para mantener las funciones vitales de nuestro cuerpo

Los alimentos son de origen orgánico, es decir proceden de los animales (carne, huevos, leche, queso, mantequilla, etc.) y vegetales (frutas, verduras, granos, etc.) y también puede ser de origen mineral como la sal común y los minerales que contiene el agua

CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

La salud de la población depende de la buena conservación y control higiénico de los alimentos, por lo que se hace necesario que las comunidades vulnerables o en estado de emergencia

conozcan cuales son las formas adecuadas de manipular, vender y controlar los alimentos que va a consumir la población afectada por un desastre para evitar enfermedades producidas por la ingesta de alimentos contaminados.

La contaminación de los alimentos es uno de los principales riesgos para la salud pública.

Se deben vigilar especialmente los albergues, ya que el hacinamiento favorece la contaminación.

En los desastres provocados por inundaciones la contaminación puede darse en las fuentes de suministros, en el punto de almacenamiento, en su distribución o en el consumo final.

En una emergencia se debe tener en cuenta las costumbres de la población afectada para solicitar o proporcionar el tipo de alimentos que la comunidad consume de acuerdo a su dieta cotidiana.

¿QUÉ SON LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA?

Son las que se producen por consumir alimentos contaminados, que pueden tener consecuencias muy graves pudiendo ocasionar la muerte por ejemplo: las diarreas, cólera, hepatitis, etc.

Las enfermedades de transmisión alimentaria se pueden presentar fácilmente en una situación de emergencia o desastre, dadas las condiciones del medio ambiente, la falta de saneamiento básico, el poco cuidado en el manejo y control de alimentos y la misma vulnerabilidad de la población en función de las condiciones de pobreza y el deterioro del entorno ambiental en que viven.

PRINCIPALES CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Los principales responsables por la contaminación de alimentos son:

- Microbios, bacterias, hongos y parásitos
- Insectos
- Plaguicidas y detergentes
- Ratas y ratones
- El hombre

¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE SE CONTAMINAN MAS FACILMENTE?

Los alimentos que mas fácilmente se pueden contaminar durante una emergencia son los alimentos perecederos tales como: Cremas y mayonesas, salsas, verduras, leche y sus derivados, carnes y pescados frescos; por esta razón se debe tener mucho cuidado en el manejo de los mismos.

MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

El adecuado manejo de los alimentos es básico para evitar enfermedades de transmisión alimentaria, especialmente en los albergues y en aquellas comunidades que se encuentran inundadas con familias viviendo en ambientes contaminados

El manejo adecuado de los alimentos comprende 4 medidas básicas, que son:

1 Lavado y desinfección

2 Hervido

3 Conservación adecuada

4 Tapado

El área donde se preparan los alimentos debe mantenerse completamente limpia y requiere de un aseo constante para eliminar insectos y otras suciedades.

La basura debe depositarse en un recipiente con tapadera y eliminarla todos los días.

Se debe evitar la entrada de animales domésticos al área donde se preparan los alimentos.

Las personas que manipulan o tocan los alimentos deben mantener una buena **HIGIENE PERSONAL:**

- Personas enfermas y con lesiones en la piel no deben manipular alimentos.
- No fumar en el área de preparación de alimentos.
- Bañarse diariamente
- Lavarse las manos con bastante agua y jabón
- Usar uñas cortas; pelo corto, peinado y mallas o gorros para cocina; zapatos cerrados y gabacha. No usar anillos, pulseras, ni usar esmalte de uñas.

Los alimentos deben estar bien cocinados y deben consumirse cuando aún están calientes.



¿COMO SE PUEDEN PROTEGER LOS ALIMENTOS?

Los alimentos expuestos a los agentes contaminantes pueden descomponerse causando enfermedades, por tanto, deben mantenerse en recipientes cerrados o cubriéndolos con paños limpios.

Es importante conocer que:

Los alimentos que por su preparación no se descomponen fácilmente son los demasiado secos, demasiado salados, demasiado dulces y demasiado ácidos; sin embargo, es importante inspeccionarlos antes de consumirlos, para verificar que no han sufrido alteraciones.

Los productos enlatados que presenten abolladura o que estén oxidados no se deben consumir.

Es importante revisar en los diferentes productos la fecha de vencimiento, después de la cual no deben consumirse.

BIBLIOGRAFÍA

- ➡ Guía para las operaciones de socorro con víveres y medidas de protección de la salud en casos de desastre. **NACIONES UNIDAS, NUEVA YORK, 10017. 1977.**
- ➡ El Manejo de las Emergencias Nutricionales en Grandes Poblaciones. Publicación Científica No.444. OPS/OMS.
- ➡ M. ASSAR, Guía de Saneamiento en Desastres Naturales. OPS/OMS. 1971
- ➡ Administración Sanitaria de Emergencias con Posterioridad a los Desastres. Publicación Científica No. 407. OPS/OMS, Año 1981.
- ➡ Salud Ambiental con Posterioridad a los Desastres Naturales. Publicación Científica No. 420, OPS/OMS, Año 1982.
- ➡ Los Desastres Naturales y la Protección de la Salud. Publicación Científica No. 575. OPS/OMS, Año 2000.