

Ministerio de Salud Pública

Montevideo,

06 OCT 2023

**SRA. PRESIDENTE DE LA
CÁMARA DE SENADORES
ESC. BEATRIZ ARGIMÓN**

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al pedido de informes efectuado a solicitud del Sr. Senador José Carlos Mahía, según Oficio N° 2314/2023, de 28 de agosto de 2023.

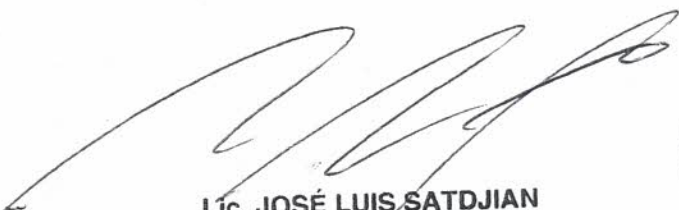
En tal sentido, se adjunta respuesta elaborada por la Dirección General de la Salud de esta Secretaría de Estado.

Saluda a usted atentamente.

Oficio N° 952

Ref. N° 001-3-5468-2023

VC


Lic. JOSÉ LUIS SATDJIAN
MINISTRO (I)
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA



13.30

6/10/23





Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
DIVISIÓN EPIDEMIOLOGÍA
DEVISA

Montevideo, 31 de agosto de 2023.

Director de DEVISA

Dr. Miguel Alegretti

En referencia a la investigación realizada del brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), sucedido el pasado 5 de mayo del 2023 en la Escuela Pública N° 161 de tiempo completo del Barrio Sayago en Montevideo, se detallan aspectos relevantes durante el periodo de mayo a junio de 2023 desde el Sector de Enfermedades Transmisibles.

Se recibió notificación vía mail al Sector el 8 de mayo, informando la ocurrencia de un número de casos con síntomas gastrointestinales, 3 casos debieron retirarse por presentar síntomas aproximadamente a las 15 horas (3 horas posteriores a la ingesta del almuerzo):

- FIS: 05/05/23
- Casos: 70 niños y 3 adultos docentes.
- Expuestos: 304 niños y 27 funcionarios.
- Síntomas: dolor abdominal, vómitos y diarreas.

Alimentos identificados:

- El desayuno se preparó con leche en polvo y agua hervida de OSE a la cual se agregó cocoa, acompañado de una porción de pan con dulce membrillo, el pan procedió de panadería del barrio. Lo mismo se consumió en la merienda.
- El almuerzo se elaboró por empresa gastronómica, carne compactada y rebosada en pan rallado y huevo, ensalada jardinera de arroz, papa y zanahorias, y remolacha rayada.

El 10 de mayo se concurre al establecimiento educativo, conformándose el equipo de investigación por tres funcionarios de Epidemiología del MSP, durante la visita se realiza:

- Entrevista a Directora de la escuela, secretaria e Inspectora regional de primaria.
- Se realiza recorrida en la institución, específicamente al área de cocina.
- Entrevista a manipuladores de alimentos.



Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
DIVISIÓN EPIDEMIOLOGÍA
DEVISA

- Solicitud de información faltante.
- Coordinación de exámenes de laboratorio a manipuladores voluntarios a participar del testeo.
- Se realizan recomendaciones y también charla educativa dirigida a los manipuladores de alimentos.

Se reciben resultados de estudios en muestras de alimentos y agua, enviadas por el Programa de Alimentación de Primaria al Laboratorio Industrial Montevideo y Cristar Zerbi, las cuales fueron enviadas el 7 de junio de 2023. En el análisis de estas muestras no se detectaron agentes patógenos.

No se detectaron agentes patógenos en las 4 muestras de coprocultivo realizado a manipuladores de alimentos, de las 6 muestras de exudado nasofaríngeo, 1 fue positivo para *Staphylococcus aureus*, perteneciente a funcionario de la empresa responsable de los alimentos consumidos.

Aspectos estructurales y manipulación de alimentos:

La cocina es de época, presenta azulejos sueltos, pintura desprendida de las paredes y revoque en techo en zona de lavado y secado de la vajilla. En el área de calentado de gastros de alimentos se encuentran dos lavados, dos mesadas, una mesa de madera desgastada y porosa, tablas de madera, campana en desuso con adherencia de grasa y herrumbre, tiene un horno grande con reloj (no se constató su funcionamiento, estaba apagado), en cuanto a la higiene del mismo es regular (adherencias de grasa y herrumbre). Vajilla de plástico, salvo los cubiertos y gastros.

El personal de la empresa utilizaba al momento de la visita mandil de pvc, casaca y pantalón blanco, gorro y barbijo, este último no colocado adecuadamente en alguno de los funcionarios. No utilizaban guantes, salvo quien se encontraba lavando vajilla. Cuentan con baño utilizado como vestuario. No portan carnet de manipulación, refiere que la empresa tiene en poder los mismos.

El personal de cocina perteneciente a la escuela al momento de la visita usa gorro, uniforme blanco y mandil de tela. No utilizaba guantes ni barbijo. Cuentan con carne de salud a la vista (vigente) pero no de manipulador.

En cuanto al proceso de calentado y manipulación de alimentos, no se visualizó termómetro para control de temperatura de cocción. En el espacio destinado al almacenamiento de alimentos también se guarda material de escritorio. Se observó en la heladera conteniendo de vianda de alimentos del personal y también restos de comida de los gastros en táper, las condiciones de higiene de la heladera era regular.

La visita se realizó durante la elaboración de la merienda, donde el alimento a servir se encontraba expuesto a las moscas.



Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
DIVISIÓN EPIDEMIOLOGÍA
DEVISA

Acciones realizadas

Al momento de la recepción de la notificación del brote se realizaron recomendaciones que incluyen:

- consulta médica precoz de todas las personas que presenten sintomatología
- extremar las medidas de higiene y los cuidados en la elaboración y manipulación de alimentos
- lavarse las manos adecuadamente
- no reintegrarse a las tareas habituales laborales ó educativas hasta el alta médica

Durante la visita, se realizó charla educativa dirigida a los manipuladores de alimentos reforzando las prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos, con énfasis en los cuidados que deben mantenerse en caso de existir portadores asintomáticos de agentes patógenos.

Se notificó al Servicio de Regulación Alimentaria de la IMM.

En suma:

Evento autolimitado al 5 y 6 de mayo, no se reportan más casos a la fecha del informe.

La clínica fue 49,3 % dolor abdominal, 67,1 % vómitos y 38.4% diarrea, ningún caso reportó fiebre.

De acuerdo a la cronología de inicio de síntomas y última ingesta de alimentos, el desencadenante del brote podría corresponder al alimento servido en el almuerzo, el cual fue elaborado y manipulado por funcionarios de la empresa gastronómica, no hay adultos afectados que desayunen en la escuela.

Entre los funcionarios de la empresa gastronómica, se identificó un portador de *Staphylococcus aureus*.

La clínica manifestada en los casos es compatible con la clínica de intoxicación por *Staphylococcus aureus*, observando que el síntoma predominante entre los casos (vómitos), coincide con dicho agente patógeno como una enfermedad emetizante.

Se concluye que el hecho sucedido en la Escuela N º 161 es un brote de ETA, en el que alumnos y funcionarios que se alimentaron del menú servido en la escuela enfermaron (Tasa de Ataque de 22,3%), donde la posible causa de contaminación de alimentos podría corresponder a las prácticas en la manipulación.

Sector Enfermedades Transmisibles – Departamento de Vigilancia en Salud

Av. 18 de Julio 1892, P. 4, Of. 402 - CP 11.200 Montevideo- Uruguay - E-Mail: vigilanciaepi@msp.gub.uy

Tel. 1934 4010



Montevideo, 21 de setiembre de 2023

Sra. Directora General de Salud,

Dra. Adriana Alfonso,

En referencia al pedido de informes 3/ 5468/2023 que solicita:

Escuela Alejandría N°161 de tiempo completo, ubicada en calle Garzón 888, esquina Milla. Solicito se tenga a bien informar:

1. Recibieron de ANEP o de parte de padres de la escuela N°161, una denuncia por posible caso de intoxicación en mayo del 2023?
2. De ser así, cuáles fue las medidas que tomó el MSP?
- 3.Cuál es el informe que se realizó al respecto.
4. Sírvasse enviar el resultado del mismo

El Departamento de Vigilancia en Salud informa:

- Sí, se recibió la denuncia.
- Se concurrió a centro educativo, se llevó a cabo una investigación de campo que incluyó observación, entrevistas, solicitud de información documental y estudios de laboratorio y se realizaron recomendaciones.
- Se concurrió a empresa proveedora de alimentos, en donde se realizó la correspondiente investigación de campo.
- Se trabajó en conjunto con área de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo y el Programa de Alimentación Escolar de ANEP.

Se anexa informe de la Investigación de Campo

Unidad de Información