



INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS

Departamento de Salud del Condado de Benton datos de salud pública Breve Serie: Número 1

Introducción y Antecedentes

Con abundantes mercados de agricultores, tiendas de alimentos saludables, excelentes restaurantes, y cocineros del hogar con talento, los residentes del condado de Benton tienen muchas oportunidades para disfrutar el acto saludable y social de compartir una comida. Sin embargo, siempre que haya comida, también existe la pequeña posibilidad de enfermedades transmitidas por alimentos. Una enfermedad transmitida por alimentos es generalmente causada por un patógeno como bacterias, virus o parásitos, que han contaminado la comida o bebida. En la primera edición de la Serie, vamos a analizar los últimos datos sobre enfermedades transmitidas por alimentos y la seguridad alimentaria en el condado de Benton. Además, vamos a ofrecer algunos consejos sobre cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.



Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades han identificado 31 agentes patógenos que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Estos incluyen el norovirus, Salmonella y E. Coli, entre otros. Toxinas transmitidas por los alimentos o productos químicos son otra fuente de enfermedades. La mayoría de las personas que contraen enfermedades transmitidas por alimentos experimentan síntomas leves como vómitos y diarrea. Aproximadamente 48 millones de personas contraen una enfermedad transmitida por los alimentos en los EE.UU. cada año; 128.000 personas son hospitalizadas; y 3.000 personas mueren a causa de complicaciones.

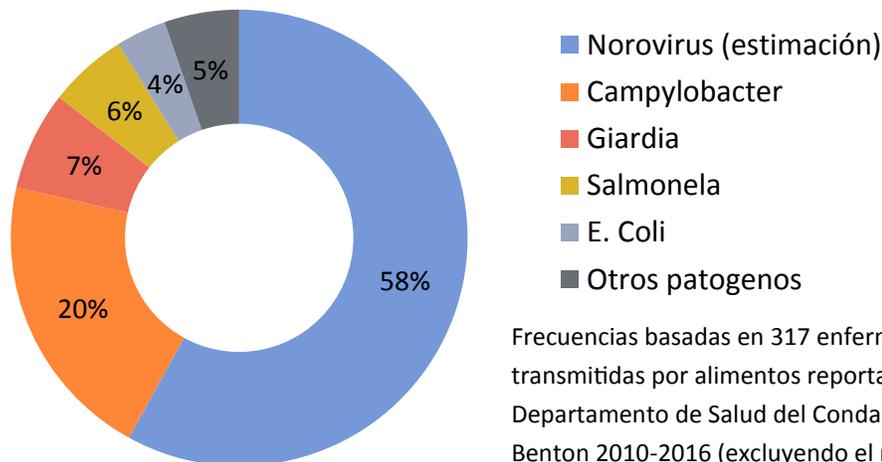
Datos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades

A la izquierda: la bacteria E. Coli (arriba) y de la cápside de norovirus (abajo)

Basados en estimaciones nacionales, 1 de cada 6 habitantes del condado Benton, o 15.000 personas, contraerán una enfermedad transmitida por los alimentos en 2016, y 40 serán hospitalizados. Norovirus causa la mayoría de las enfermedades, seguido de Campylobacter, que se encuentra en las aves de corral contaminadas. Más del 99 por ciento de las enfermedades no son reportados a las autoridades.

Datos Locales

Frecuencia relativa de los agentes patógenos en enfermedades transmitidas por alimentos reportados en el condado Benton, 2010-2016



Frecuencias basadas en 317 enfermedades transmitidas por alimentos reportados al Departamento de Salud del Condado de Benton 2010-2016 (excluyendo el norovirus)

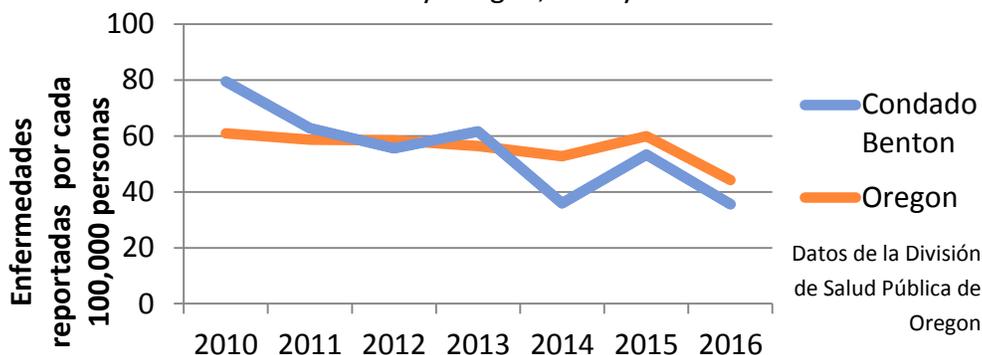
Datos de la División de Salud Pública de Oregon y el CDC



La tasa anual de enfermedades transmitidas por alimentos reportados en el condado de Benton es similar al estado de Oregón. Ambas tasas han ido disminuyendo con el tiempo, pero la tasa del Condado Benton ha ido disminuyendo más rápido. La tasa de Benton es menos de la mitad de lo que era hace seis años (excluyendo el norovirus).

Tendencias Anuales

Tasa anual de enfermedades transmitidas por alimentos reportadas en el condado de Benton y Oregón, excluyendo norovirus



Departamento de Salud del Condado Benton

- El Departamento de Salud del Condado de Benton (BCHD) licencia los 294 restaurantes temporales y permanentes en el condado
- En 2014, BCHD llevó a cabo 546 inspecciones regulares. 141 establecimientos de alimentos pasaron todas las inspecciones de seguridad alimentaria sin violaciones
- En 2014, BCHD entrenó 27 administradores en seguridad alimentaria adecuada y emitió 1.927 tarjetas para manipuladores de alimentos
- BCHD junto los operadores des restaurantes y los residentes que asesoran a la Junta de Comisionados sobre la seguridad alimentaria
- BCHD investiga todos los casos individuales reportados y los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en el condado

Seguridad Alimentaria en el Hogar

- Lávese las manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de preparar alimentos
- Mantener los alimentos almacenados a temperaturas adecuadas y cocinar los alimentos a la temperatura interna adecuada
- Evitar la contaminación cruzada de comida y los utensilios como cuchillos y tablas de cortar
- Póngase en contacto con su médico si piensa que tiene una enfermedad transmitida por alimentos
- Informar a BCHD si usted tiene preocupaciones sobre la seguridad de alimentos en un restaurante u otro establecimiento de comida
- Visita los sitios web o busque a los contactos abajo para más información

Recursos adicionales y citas: <https://www.co.benton.or.us/health/page/environmental-health>; <https://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/index.aspx>; <http://www.cdc.gov/foodsafety/foodborne-germs.html>; BCHD datos de inspecciones de Salud Ambiental del condado Benton; imágenes de <http://ed.ted.com/on/cBw3kyhd>, <http://www.pnas.org/content/105/27/9175.full.pdf>, y <http://www.keyword-suggestions.com/ZnJlc2ggZm9vZA/>

Autores y contactos: Peter Banwarth, Epidemiologist, peter.banwarth@co.benton.or.us; Bill Emminger, Environmental Health Division Director, bill.emminger@co.benton.or.us; Charlie Fautin, Deputy Director of Public Health, charlie.fautin@co.benton.or.us; Contact [Benton County](http://www.co.benton.or.us)