

APÉNDICE VI.

Síndromes clínicos que surgen en enfermedades de origen alimentario*

Las enfermedades de origen alimentario constituyen una causa importante de complicaciones y muerte en niños y adultos en países desarrollados. Los aspectos epidemiológicos de dichas enfermedades son complejos y cambiantes debido al gran número de microorganismos vinculados con cuadros patológicos, los cambios en la producción y distribución de alimentos, la distribución internacional rápida de los mismos, las modificaciones en las costumbres alimentarias, la posibilidad de que surjan manifestaciones extraintestinales de la enfermedad y la susceptibilidad de algunas personas inmunodeficientes a infecciones y enfermedades graves.

Habrà que pensar en la posibilidad de una enfermedad de origen alimentario cuando dos personas o más que han ingerido el mismo alimento tienen un cuadro agudo que se caracteriza por náusea, vómitos, diarrea, síntomas del sistema nervioso y otras manifestaciones extraintestinales. El diagnóstico y el agente causal específico los sugieren los signos del síndrome clínico, el periodo de incubación y los indicios epidemiológicos. Para facilitar el diagnóstico habrá que clasificar a los síndromes de las enfermedades de origen alimentario según su periodo de incubación, el agente patógeno y alimentos más a menudo relacionados con causas específicas. Los alimentos incluidos en el cuadro "Síndromes clínicos que surgen en enfermedades de origen alimentario", en este apéndice, son representativos aunque no incluyen a la totalidad. El diagnóstico se confirma con pruebas de laboratorio en excrementos, material de vómito, sangre o los tres elementos, según el agente causal. Si se sospecha un brote, habrá que avisar inmediatamente a los funcionarios de salud pública locales o estatales para que trabajen junto con los profesionales asistenciales locales, corroboren otros informes y dispongan en la práctica de métodos de laboratorio especiales de los que no se dispone en los laboratorios clínicos.

* Centers for Disease Control and Prevention. Diagnosis and management of foodborne illnesses: a primer for physicians. MMWR Recomm Rep. 2001;50(RR-2):1-69. Se puede obtener más información en www.cdc.gov/foodsafety/ y www.nal.usda.gov/foodborne/.

Cuadro. Síndromes clínicos que surgen en enfermedades de origen alimentario

Síndrome clínico	Periodo de incubación	Agentes causales	Vehículos más frecuentes
Náuseas y vómitos	<1-6 h	<i>Staphylococcus aureus</i> (toxinas preformadas, A, B, C, D, E) <i>Bacillus cereus</i> (toxina emética)	Jamón, carne de aves de corral, pasteles rellenos de crema, ensaladas de patata, huevos y setas Arroz frito, carnes
Congestión facial, mareos, ardor de boca y faringe, cefaleas, síntomas gastrointestinales, urticaria	<1 h	Metalos pesados (cobre, estaño, cadmio, hierro, zinc) Histamina (escómbridos)	Bebidas ácidas, recipientes metálicos Peces (bluefish, bonito, macarela, mahi-mahi, marlín, atún)
Síntomas neurológicos que incluyen parestesias y síntomas gastrointestinales	<1-6 h	Tetrodotoxina Ciguatoxina Intoxicación paralítica por mariscos	Pez globo Peces (casabe, barracuda, mero, guachinango) Mariscos (ostras, mejillones, ostiones, veneras y otros moluscos) Mariscos
Síntomas neurológicos que incluyen confusión, hipersialorrea, alucinaciones y manifestaciones de vías gastrointestinales	0-2 h	Intoxicación neurotóxica por mariscos Ácido domoico Glutamato monosódico Toxinas de setas y hongos (comienzo temprano)	Mejillones Comida china Setas
Cólicos abdominales moderados o intensos y diarrea acuosa, con vómitos	6-24 h	Enterotoxina de <i>B. cereus</i> Enterotoxina de <i>Clostridium perfringens</i>	Carnes, potasio, salsas de carnes, salsa de vainilla Carnes, aves de corral, salsa de carne, alimentos secos o precocidos
	16-72 h	Calicivirus que incluyen virus Norwalk	Mariscos, ensaladas, hielo, galletitas dulces, agua, emparedados, fruta

continúa

Cuadro. Síndromes clínicos que surgen en enfermedades de origen alimentario *continuación*

Síndrome clínico	Periodo de incubación	Agentes causales	Vehículos más frecuentes
	1-3 días	Rotavirus	Alimentos contaminados con heces (ensaladas, frutas)
	1-4 días	<i>Escherichia coli</i> enterotoxigena	Frutas, verduras, agua
	1-5 días	<i>Vibrio cholerae</i> O1 y O139	Mariscos (incluidos cangrejos y camarones), peces, agua
	1-14 días	<i>V. cholerae</i> que no pertenece a O1	Mariscos
	2-14 días	Especies de <i>Cyclospora</i>	Frambuesas, verduras, agua
	1-4 semanas	Especies de <i>Cryptosporidium</i>	Verduras, frutas, leche, agua
	16-≥72 h	<i>Giardia lamblia</i>	Agua, fuentes de alimento
Diarrea, fiebre, cólicos abdominales, sangre y moco en los excrementos		Especies de <i>Salmonella</i>	Aves de corral; carne de cerdo, res; huevos, productos lácteos incluidos helados de crema; verduras; frutas; jugo de naranja; germinado de alfalfa
		<i>Shigella</i>	Ensalada de huevo, verduras, chalotes
		<i>Campylobacter jejuni</i>	Aves de corral, leche cruda, agua
		<i>E. coli</i> enteroinvasora	Verduras
		<i>Yersinia enterocolitica</i>	Tripas de cerdo, tofu, leche cruda
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Peces, mariscos
Diarrea sanguinolenta, cólicos abdominales	72-120 h	<i>E. coli</i> enterohemorrágica	Carne de res (hamburguesas); leche cruda; roast beef; salami, aderezos de ensalada; lechuga; jugos no pasteurizados incluida sidra de manzana; germinados de alfalfa y rábano; agua
Insuficiencia hepatorenal	6-24 h	setas (comienzo tardío)	Setas (en particular especies de <i>Amanita</i>)

continúa

Cuadro. Síndromes clínicos que surgen en enfermedades de origen alimentario

Síndrome clínico	Periodo de incubación	Agentes causales	Vehículos más frecuentes
Manifestaciones de vías gastrointestinales, después visión borrosa, boca seca, disartria, diplopía, y parálisis descendente	12-48 h	<i>Clostridium botulinum</i>	Alimentos envasados en el hogar, verduras, frutas y peces, peces salados, carnes, ajo embotellado, patatas horneadas dentro de hoja de aluminio, salsa de queso, miel
Diarrea crónica con urgencia	Variable	Diarrea fétida	Leche no pasteurizada, agua
Manifestaciones extraintestinales	Variable	Especies de <i>Brucella</i>	Queso de cabra, queso fresco, leche cruda, carnes
		Estreptococos del grupo A	Ensalada de huevo y patatas
		Virus de hepatitis A	Mariscos, productos crudos (como fresas o lechuga)
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso, leche cruda, salchichas, ensalada de col, carnes frías listas para comer
		<i>Trichinella spiralis</i>	Cerdo, animales salvajes, carnes
		<i>Vibrio vulnificus</i>	Mariscos (en particular ostiones)
		<i>Toxoplasma gondii</i>	Carnes de res, cerdo, cordero o venado