



Sistema de Vigilancia Alimentaria Instituto Nacional de Alimentos (INAL)

El Sistema de Vigilancia Alimentaria tiene como objetivo a corto plazo identificar los alimentos que no cumplen con el Código Alimentario Argentino y retirarlos del mercado, corrigiendo las malas prácticas aplicadas en la elaboración de esos productos. A largo plazo, permite reconocer los patógenos emergentes, estimar la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria en nuestro país y evaluar la efectividad de las medidas implementadas para prevenirlas.

FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA ALIMENTARIA

El Departamento de Vigilancia Alimentaria forma parte de la estructura del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Con el objeto de prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria y las intoxicaciones por productos de uso doméstico integra tres sistemas que funcionan coordinadamente:

DETECCIÓN DE RIESGOS

El trabajo del Departamento consiste en monitorear la situación de los alimentos que se consumen en el país a fin de implementar, si fuera necesario, medidas a corto y largo plazo con el objeto de prevenir daños a la salud de los consumidores y usuarios. La información, relacionada con alimentos, suplementos dietarios, materiales en contacto con ellos y productos de uso doméstico, ingresa al Instituto a través de las denuncias y consultas de la comunidad, resultados de inspecciones y muestreos programados realizados por las jurisdicciones bromatológicas provinciales y municipales y otros organismos de control, redes de salud y centros de toxicología, como así también, a través del relevamiento de información nacional e internacional disponible en los medios de comunicación, Internet, correo postal o personalmente.

COMUNICACIÓN DIRECTA CON ANMAT

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica dispone de diversas vías de comunicación para que los ciudadanos puedan dirigir sus consultas y reclamos, entre ellas se destacan: la página web de la ANMAT: www.anmat.gov.ar, por correo electrónico: vigialim@anmat.gov.ar, línea gratuita 0800-222-6110 o por correo postal dirigido a: INAL - Depto. Vigilancia Alimentaria - Dirección: Estados Unidos 25, Ciudad de Buenos Aires CP: 1101. Argentina. Una vez registrada la consulta es evaluada y, en caso de ser necesario, se continúa con la investigación. Además de las vías ya comentadas, los consumidores pueden efectuar sus consultas personalmente en el INAL.

Desde el año 1997 el Departamento ha visto mejorada su capacidad de respuesta gracias a la incorporación de una coordinación jurisdiccional constituyéndose en la práctica la Red Nacional de Vigilancia Alimentaria para la gestión de los riesgos detectados.



The screenshot shows the 'Formulario para reportar' (Reporting Form) for foodborne illness cases. It is titled 'FORMULARIO PARA NOTIFICACIÓN DE CASOS DE ENFERMEDAD ALIMENTARIA'. The form includes sections for 'DATOS DEL PACIENTE' (Patient Data), 'SÍNTOMAS CLÍNICOS' (Clinical Symptoms), 'LISTADO DE LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS' (List of Consumed Foods), and 'Algunas enfermedades específicas' (Some specific diseases). It also includes fields for 'Fecha y hora de la ingesta' (Date and time of ingestion), 'Fecha y hora del comienzo de los síntomas' (Date and time of symptom onset), and 'Fecha de hospitalización' (Date of hospitalization). The form is designed to be filled out by the patient or a healthcare provider.

GESTIÓN DE RIESGOS

La investigación de esos riesgos puede

involucrar la realización de inspecciones, tomas de muestras, análisis de laboratorio, intercambio de información y/o la verifica-

ción de registros a través de los departamentos del INAL o del trabajo conjunto con las bromatologías provinciales y municipales quienes adoptan medidas locales e informan a nación para conocimiento del resto de las jurisdicciones pudiendo, en algunos casos, llevar a la emisión de un alerta sanitario o la decisión y coordinación de un retiro. Si bien el resultado esperado es que las ETA (Enfermedad de Transmisión Alimentaria) no ocurran, cuando se presentan en la población deben ser estudiadas a fin de conocer los alimentos que han estado involucrados, los agentes causales, los vehículos de transmisión y los factores del ambiente que las favorecen y, de esta forma, prevenirlas y controlarlas. Sin embargo, las ETA, por las características con las que se manifiestan (náuseas, vómitos, diarreas), difícilmente llegan a la notificación siendo éste el paso limitante para su investigación. Desde el año 1996 el Ministerio de Salud se encuentra abocado a mejorar el conocimiento de estas enfermedades a través de un equipo de trabajo interinstitucional y multidisciplinario del cual el INAL forma parte realizando talleres provinciales con el fin de revertir esta situación.

COMUNICACIÓN DE RIESGOS

Todo sistema de vigilancia para cumplir con su cometido debe estar acompañado de una buena comunicación de los riesgos. El sistema de comunicación involucra tanto una **actividad docente** con la participación en cursos, talleres y seminarios dirigidos a manipuladores, inspectores bromatológicos y consumidores, en la elaboración de recomendaciones acerca de la higiene de los alimentos, microorganismos emergentes y manuales de procedimientos como en la **gestión de las crisis alimentarias** a través de los mencionados **alertas sanitarios**.

Por otra parte, una vez finalizada la investigación se le da a conocimiento del denunciante sus resultados aún cuando la misma no se haya podido demostrar.

En la actualidad, se está trabajando sobre los manuales de procedimientos para el **retiro de alimentos del mercado** como forma de gestionar un riesgo dirigido tanto a las autoridades sanitarias como a las empresas elaboradoras, documento que ha sido sometido a discusión de las autoridades bromatológicas provinciales y que se encuentra en la última etapa de revisión. Por otra parte, también se está elaborando un manual para la investigación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos desde el área bromatológica el que aún no se ha dado a consulta.

Todo el material educativo elaborado en el Departamento se encuentra disponible en el sitio web de ANMAT: www.anmat.gov.ar en forma de recomendaciones para distintas situaciones inspiradas fundamentalmente en las inquietudes de los consumidores.