

MEDIDAS A EMPLEAR ANTE UN BROTE DE DIARREA

Ante la ocurrencia de un número inusual de casos de diarrea o un brote de enfermedad transmitida por alimentos, es importante tener en cuenta que, para controlar estas situaciones, es imprescindible que se tomen medidas tanto en la institución como en los hogares, por lo cual se debe informar a toda la comunidad lo acontecido y brindarles las recomendaciones de prevención a tomar en cada hogar.

Dentro del establecimiento, las medidas a tomar son:

- Verificación de la correcta desinfección de las instalaciones (ver **ANEXO I.- Uso de la lavandina como desinfectante**).
- Control de los alimentos proporcionados, incluida el agua (*) y materia prima de alimentos.
- Verificación del estado e higiene de la cocina.
- Verificación e intensificación del lavado y desinfección de los utensilios, sobre todos si son de material poroso como plásticos.
- Control de los cocineros y quienes proporcionan los alimentos. (ver **ANEXO II. Recomendaciones para prevenir y/o controlar enfermedades transmitidas por alimentos, dirigida al personal que trabaja o elabora alimentos**).
- Verificación del correcto lavado de manos. Recordemos que para un correcto lavado de manos se debe usar agua segura y jabón; se debe frotar bien dorso, palma, espacio entre los dedos y nudillos; deben quitarse anillos y pulseras, el lavado debe ser hasta el codo cuando se trata de personas que preparan alimentos. Por último secarse con una toalla limpia o descartable.
- Aumentar la frecuencia de desinfección de los baños.

Debido a que estas infecciones se transmiten fácilmente de persona a persona, cualquier individuo que maneje los alimentos, o proporcione atención directa a los/as pacientes, nunca debe trabajar si tiene diarrea. Si una persona con una de estas ocupaciones estuvo enferma, no debe

regresar a trabajar hasta tanto un/a médico/a lo indique. No obstante, si ello es inevitable, debe lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y con frecuencia durante su preparación.

Las recomendaciones en los hogares, deben estar orientadas en la intensificación de las medidas higiénico sanitarias, (ver **ANEXO III.- Recomendaciones para prevenir y/o controlar enfermedades transmitidas por alimentos en los hogares**), a la vez que es importante insistir en:

- Evitar asistir enfermos/as a la institución.
- Realizar consulta temprana ante síntomas.
- Evitar suministrar cualquier medicamento que no haya sido indicado por un/a médico/a en la atención actual.
- Notificar la causa de la inasistencia por enfermedad lo más rápidamente posible.

(*) Agua Segura:

“Seguridad” significa que el agua y los alimentos están libres de microorganismos peligrosos en niveles que podrían provocar dolencias y/o enfermedades.

El hervido, la cloración y la filtración son medios importantes para inactivar patógenos microbianos del agua.

Pasos a seguir para clorar el agua:

- Buscar un recipiente limpio equivalente a un litro
- Utilizar una solución de hipoclorito de uso doméstico puro, descartar el que trae aroma u otros aditivos
- A un litro de agua, agregar entre dos y cinco gotas de la solución de hipoclorito y dejar reposar durante 30 minutos
- El agua a clorar debe ser transparente, limpia
- Almacenar en recipientes protegidos y tapados el agua tratada.
- El cloro elimina el 99.9% de las bacterias y virus que afectan la salud.

Hervir el agua

- Durante 10 minutos dejar el agua en el fuego
- Tras la ebullición protéjala en recipientes limpios y seguros donde no se contamine
- Almacenamiento. El uso de recipientes limpios con boca estrecha disminuyen el riesgo de contaminación.