

Infraestructura fortalece la prevención y vigilancia de las enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos

Inauguran nuevo Laboratorio de Inocuidad Microbiológica de Alimentos

Con el fin de fortalecer la prevención y vigilancia de los brotes y casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), y de verificar el cumplimiento de la normativa nacional e internacional en esta materia, esta mañana se inauguró en el Inciensa, el nuevo Laboratorio de Inocuidad Microbiológica en Alimentos. El costo de este nuevo laboratorio es de dos mil seiscientos millones de colones (edificio y equipo).

“Como rectores de salud siempre abogamos por la manipulación adecuada y la inocuidad de los alimentos que consumimos para evitar que se conviertan en vehículos transmisores de peligrosos microorganismos, ya sean bacterias, virus o parásitos. Sin embargo, las enfermedades transmitidas por alimentos continúan siendo una de las principales causas de muerte a nivel mundial, por ello la importancia del laboratorio que inauguramos hoy, el cual llega a fortalecer las capacidades país para la vigilancia de este tipo de agentes infecciosos, a la vez que nos permite atender los compromisos internacionales establecidos en diferentes acuerdos suscritos por Costa Rica” afirmó Daniel Salas, Ministro de Salud.

La nueva infraestructura permitirá la ampliación e implementación de técnicas moleculares, que facilitan la trazabilidad e identificación de agentes infecciosos presentes en los alimentos. Entre los nuevos instrumentos se encuentra un secuenciador de nueva generación, clave para detectar con precisión molecular las características de los microorganismos asociados a las ETA, lo cual permite realizar asociaciones epidemiológicas al poder comparar los resultados de las muestras tomadas a los pacientes con los resultados de las muestras de los alimentos que consumieron.

Contar con esta información de manera ágil, además de permitirle al paciente acceder a un tratamiento oportuno y apropiado, ayuda a tomar medidas de salud pública para controlar la propagación del agente infeccioso involucrado en un brote, así como a controlar y prevenir las ETA, explicó la Dra. María Teresa Acuña, coordinadora del Centro Nacional de Referencia de Inocuidad Microbiológica de Alimentos (CNRIMA), del Inciensa.

Disponer de la infraestructura inaugurada esta mañana permitirá, entre otras cosas, realizar el análisis de las bacterias denominadas anaerobias, específicamente del *Clostridium difficile* y del *Clostridium botulinum*, ésta última causante de botulismo, enfermedad que genera parálisis neurológica y que se transmite por la ingesta de

alimentos en conserva o enlatados, cuyo procesamiento se realizó de manera inadecuada.

Otros de los agentes infecciosos asociados a brotes de ETA, que se podrán analizar, son: el norovirus, el rotavirus y el virus de la hepatitis. También se pretende llegar a examinar organismos genéticamente modificados (OGM), así como parásitos en alimentos.

De acuerdo con un informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS), publicado en el 2015, cada año 600 millones de personas en el mundo, es decir casi 1 de cada 10, enferman por el consumo de alimentos contaminados. De ese total, 420.000 mueren, incluidos 125.000 niños menores de 5 años.

En Costa Rica, desde 1998 a la fecha, las enfermedades diarreicas agudas de presunto origen infeccioso, constituyen la segunda causa de enfermedad y mortalidad dentro del grupo de enfermedades de declaración obligatoria, siendo los niños menores de 5 años y las personas mayores de 65 años los más afectados.