

**SISTEMA DE INFORMACIÓN REGIONAL PARA LA VIGILANCIA DE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
(SIRVETA)**

INFORME DE CONSULTA TECNICA

**27 – 31 de marzo de 2000
Martínez, Pcia. de Buenos Aires,
Argentina**

**INSTITUTO PANAMERICANO DE
PROTECCIÓN DE ALIMENTOS Y ZONOSIS**

INPPAZ



Organización Panamericana de la Salud
Oficina Sanitaria Panamericana, Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud
División Prevención y Control de Enfermedades
Programa de Salud Pública Veterinaria



**Consulta Técnica sobre
“INFORMACION y VIGILANCIA DE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS”
(SIRVETA)**

27 - 31 de marzo de 2000, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina (INPPAZ)

INTRODUCCION	1
ANTECEDENTES	2
DESARROLLO DE LA CONSULTA	3
I. PUNTOS BASICOS PARA LA ARMONIZACION DE LA NOMENCLATURA Y EL FORMULARIO DE NOTIFICACION INTERNACIONAL Y EL FLUJO DE INFORMACION EN EL ÁMBITO NACIONAL Y REGIONAL	3
A. DEFINICION DE LOS EVENTOS A NOTIFICAR	3
1. <i>Notificación de casos</i>	3
2. <i>Notificación de Brotes</i>	4
3. <i>Notificación de Enfermedad Diarreica Aguda –EDA</i>	5
B. NOMENCLATURA PARA LA CLASIFICACION Y NOTIFICACION	5
1. <i>AGENTES ETIOLOGICOS</i>	5
2. <i>ENFERMEDADES</i>	6
3. <i>ALIMENTOS</i>	6
4. <i>LOCALES (LUGAR)</i>	8
5. <i>FACTORES CONTRIBUYENTES</i>	9
C. FLUJOS DE INFORMACION	10
II. FORTALECIMIENTO DE LA RED DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA Y LABORATORIOS CLINICOS EN EL DIAGNOSTICO DE LAS ETA	12
III. LINEAMIENTOS DE CAPACITACION PARA LA VIGILANCIA DE ETA	13
IV. LINEAMIENTOS PARA LA MODIFICACION DE LA GUIA VETA	15
ANEXO 1. INFORMACIÓN TRIMESTRAL SOBRE BROTES DE ETA	16
ANEXO 2. INFORMACIÓN SEMESTRAL SOBRE CASOS DE ETA	17
ANEXO 3. AGENDA	18
ANEXO 4. PARTICIPANTES	20
ANEXO 5. SISTEMA DE CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS PARA LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (ANEXO B CODEX)	21

**Consulta Técnica sobre
“INFORMACION y VIGILANCIA DE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS”
(SIRVETA)**

27 - 31 de marzo de 2000, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina (INPPAZ)

INTRODUCCION

El control y prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es un desafío actual en el ámbito mundial dado que no se conoce su real incidencia, especialmente en América Latina. La OMS ha estimado que, dependiendo del país, entre el 15% y el 70% de los casos de diarrea en menores de 5 años de edad se debe a alimentos contaminados.

En los Estados Unidos el Consejo de Ciencias Agrícolas y Tecnología (CAST) realizó un estimado del impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos y concluyó que anualmente pueden ocurrir entre 6.5 a 33 millones de casos y hasta 9000 muertes. Con posterioridad el CDC compiló y analizó información procedente de múltiples sistemas de vigilancia y otras fuentes lo que les permite efectuar un ajuste a las estimaciones anteriores y llegan a la conclusión que cada año se producen 76 millones de enfermos, 325 000 hospitalizaciones y 5 000 muertes.¹ Informan que los patógenos intervinientes en los brotes pueden ser reconocidos en 14 millones de enfermos, en 60000 hospitalizaciones y en 1 800 fallecidos. Tres patógenos, Salmonella, Listeria y Toxoplasma son responsables por 1 500 muertes.

En general se estima que el 60% de los brotes de ETA son de etiología desconocida. De las conocidas, las materias primas de origen animal son las que con más frecuencia parecen estar involucradas y en las que en la mayoría de los casos se deben a la presencia de bacterias. La diarrea de los viajeros afecta del 20% al 50% de los extranjeros que viajan a América Latina y el Caribe.

Los datos recogidos durante el período de 1995-1998 por el Sistema Regional de Información y Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos -SIRVETA, que coordina OPS/INPPAZ a partir de los informes de los sistemas nacionales de los países, indican que ocurrieron 3411 brotes con 107.146 personas enfermas y entre éstos un total de 205 muertos. Teniendo en cuenta que el sistema está en su fase inicial y que aún hay un alto porcentaje de subnotificación de brotes, se puede observar la magnitud del problema de las ETA en los países de América Latina y del Caribe.

El conocimiento oportuno de las características epidemiológicas y principales factores de riesgo de las ETA son esenciales en cualquier país o región, como elementos de análisis de las condiciones locales sobre inocuidad de alimentos para la prevención de las mismas. La detección precoz y el conocimiento oportuno de la ocurrencia de casos y brotes de ETA y de los factores de riesgo asociados son de gran valor predictivo para la adecuada prevención y control de brotes de ETA.

¹ Food Related Illness and Death in the United States. Paul S. Mead, et al. Emerging Infectious Diseases Vol 5, N°5, September-October 1999

ANTECEDENTES

La vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA) es uno de los cinco componentes del Plan de Acción Regional de la OPS en Protección de Alimentos. El Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis, responsable por la ejecución del Plan, inició la implantación del Sistema Regional de Información para la Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA) en 1994, con la elaboración y distribución a los países del documento "Orientaciones para la Implantación del Sistema de Vigilancia Regional sobre la Ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos" y la "Guía para el Establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y la Investigación de Brotes de Toxi-Infecciones Alimentarias - Guía VETA".

Para la operacionalización del plan, en la I Reunión del Sistema Regional en 1995 se establecieron las bases para la implementación de los sistemas nacionales y un sistema de información regional. Después de cuatro años de funcionamiento con la colaboración de los servicios de vigilancia de los países, en 1998 se llevó a cabo una evaluación del SIRVETA que fue presentada a consideración del Comité Científico-Técnico del INPPAZ en Febrero de 1999. Después del análisis del informe, el Comité recomendó la realización de la II Reunión sobre Información y vigilancia de ETA en diciembre de 1999 en Buenos Aires.

Las recomendaciones de la II Reunión regional se orientan principalmente al mejoramiento de la organización del sistema VETA:

- ◆ Estandarizar la nomenclatura relacionada con las variables a notificar: agente/enfermedad, alimento, lugar y factores contribuyentes de los brotes.
- ◆ Promover la transmisión electrónica de datos del sistema y asegurar la accesibilidad y retroinformación.
- ◆ Fortalecer las facilidades de los laboratorios y desarrollar redes diagnósticas que atiendan las necesidades de la VETA
- ◆ Capacitar a los equipos de atención médica para la detección de casos y brotes y al personal de bromatología y epidemiología en la investigación de brotes.

La revisión, análisis y ajustes de los componentes del sistema regional de vigilancia en salud pública de las enfermedades transmitidas por alimentos en relación con las anteriores recomendaciones, atienden la recomendación general orientada a promover el desarrollo del SISTEMA VETA como parte integrante de un Programa Nacional Integrado de Protección de Alimentos. Parte de esas recomendaciones son desarrolladas en la presente Consulta Técnica.

DESARROLLO DE LA CONSULTA

La agenda de la consulta, que se incluye en el Anexo 3, fue desarrollada en su totalidad. Participaron funcionarios del Ministerio de Salud de ocho Países cuyos nombres se incluyen en el Anexo 4.

La Consulta analizó y recomendó sobre los siguientes temas:

- I. PUNTOS BASICOS PARA LA ARMONIZACION DE LA NOMENCLATURA, EL FORMULARIO DE NOTIFICACION INTERNACIONAL Y EL FLUJO DE INFORMACION en el ámbito NACIONAL Y REGIONAL.
 - II. FORTALECIMIENTO DE LA RED DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA Y LABORATORIOS CLINICOS EN EL DIAGNOSTICO DE LAS ETA.
 - III. LINEAMIENTOS DE CAPACITACION PARA LA VIGILANCIA DE ETA.
 - IV. LINEAMIENTOS PARA LA MODIFICACION DE LA GUIA VETA
-
- I. **PUNTOS BASICOS PARA LA ARMONIZACION DE LA NOMENCLATURA, EL FORMULARIO DE NOTIFICACION INTERNACIONAL Y EL FLUJO DE INFORMACION en el ámbito NACIONAL Y REGIONAL**

Desde los inicios del SIRVETA se definió la notificación de casos y brotes en un formato único, el cual no se aplicó de manera homogénea por limitaciones referidas a la carencia de información sobre casos en los sistemas nacionales de vigilancia, a la recolección de datos referidos a brotes y a la falta de claridad en el llenado del formulario.

A. DEFINICION DE LOS EVENTOS A NOTIFICAR

La consulta técnica estableció la necesidad de promover en los países la inclusión de la vigilancia de los Casos y Brotes de ETA, con notificación separada.

1. Notificación de casos

- Se recomienda la vigilancia y notificación de casos para la mejor estimación de incidencia de las ETA y como indicador indirecto para la detección de brotes.
- Se recomienda que todos los países notifiquen los casos de Cólera, fiebre tifoidea, otras salmonelosis, shigelosis, toxi-infección por *E.coli*, intoxicación por

estafilococos, y de otros eventos ETA que en cada país sea de vigilancia obligatoria.

- Se notificara el número de casos confirmados por criterios clínico-epidemiológicos y los confirmados por laboratorio de cada uno de esos eventos, con una periodicidad semestral en el formulario para casos.
- Cada semestre se reportara el número total de **CASOS CONFIRMADOS** de enfermedades transmitidas por alimentos que sean de notificación obligatoria y desagregados según el criterio diagnóstico clínico-epidemiológicos y de Laboratorio. (Formulario en **Anexo 2**)
- Las enfermedades definidas por el consenso como eventos de importancia para la región a ser notificadas por todos los países son: cólera, fiebre tifoidea, otras salmonelosis, shigelosis, intoxicación estafilocócica y ETA causada por *Escherichia coli*.
- Se recomendó incluir todas aquellas afecciones de notificación obligatoria que puedan ser originadas por medio de transmisión por alimentos (ejemplo: triquinelosis, hepatitis A, brucelosis).
- Aquellos países que llevan registros de diarrea pueden incluir en este formato la notificación del número total de casos.

2. Notificación de Brotes

- La notificación de brotes aporta un mayor conocimiento del comportamiento epidemiológico de las ETA a través de su estudio, facilitando la orientación de la acción para el control y prevención.
- La consulta recomendó aplicar la definición de brote que figura en la GUIAVETA
- Para la notificación regional de brotes, la consulta modifica el formulario *Información trimestral sobre brotes de ETA (Anexo 1)* en los siguientes aspectos:
 - Columna 2. La fecha a notificar será la fecha de inicio de brote (aparición de primeros casos)
 - Columna 3. La división político administrativa se refiere a la ciudad, municipio y estado o departamento de ocurrencia del brote.
 - Columnas 4 a. Referente a los casos del brote se consignara el diagnóstico presuntivo o confirmado de la enfermedad o síndrome.
 - Columna 4b. Se consignara el nombre del agente etiológico, agregándose la letra **(C)** cuando sea identificado por el laboratorio a partir de especímenes clínicos, o la letra **(S)** cuando resulte sospechoso por la investigación epidemiológica.
 - Columna 5 a. Se notificara el grupo al que pertenece el alimento asociado al brote. (Ver numeral 3 de este informe).
 - Columna 5 b. Se notificara el ingrediente más sospechoso si el alimento asociado es mixto.

- Columna 5 c. Se notificara el agente etiológico identificado por el laboratorio en las muestras de alimentos o agua, agregándose la letra **(C)** cuando sea identificado por el laboratorio a partir de muestras de alimentos, o la letra **(S)** cuando resulte sospechoso por la investigación epidemiológica.
- Columnas 6 a. En el tipo de local se notificará el lugar donde el alimento asociado fue consumido. (Ver numeral 4 de este informe).
- Columna 6 b. Se notificara el lugar donde el alimento asociado perdió su inocuidad. (Ver numeral 4 de este informe).
- Columnas 7 a, b y c. Se agregan campos para describir los factores contribuyentes, entendidos estos como aquellos que después de la investigación del brote se concluya que facilitaron la contaminación del alimento y/o la proliferación y supervivencia del agente etiológico, para lo cual se adapta la clasificación desarrollada por Bryan² (Ver numeral 5 de este informe).
- Columnas 8 a y b. En la columna a se notificara el total de afectados en el brote (incluye enfermos y fallecidos) y en la columna b consignar el total de fallecidos.

3. Notificación de Enfermedad Diarreica Aguda –EDA

- A fin de estimar la incidencia de EDA asociada a ETA, determinar agentes etiológicos implicados en la transmisión alimentaria y factores de riesgo contribuyentes en cada brote, la consulta recomendó el diseño y desarrollo de modelos de vigilancia centinela de Enfermedad Diarreica Aguda –EDA, acordándose la utilización de la definición de EDA estandarizada por OMS y adoptada por todos los países en los programas de control de enfermedad diarreica -CED.

B. NOMENCLATURA PARA LA CLASIFICACION Y NOTIFICACION

1. AGENTES ETIOLOGICOS

Ante las variaciones interpaíses para la identificación de agentes biológicos y químicos, la consulta determinó la adopción de listas taxonómicas acordes a las clasificaciones internacionales y desagregando hasta género y especie en el caso de agentes biológicos.

² Bryan, F. Et al. Journal o Food Protection, 60; 6:701-714, 1997.

AGENTE	CLASIFICACION
BACTERIAS	Genero y especie según nomenclatura internacional aceptada por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos –ICMSF ³ , ejemplo; <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Clostridium perfringens</i> y <i>Clostridium. botulinum</i> . Los países que dispongan de facilidades de laboratorio reportaran agentes contemplando subclasificaciones como por ejemplo <i>V.cholerae</i> O1 <i>El Tor</i> .
PARASITOS	Genero y especie de acuerdo a clasificación científica (ejemplo <i>Taenia saginata</i>)
VIRUS	Nomenclatura internacional del ICMSF
TOXINA MARINA	Reporte de tipo de toxina (ej. Saxitoxina)
TOXINA VEGETAL	Nombre común y científico de la planta (zapallito, guicoyito; <i>Cucurbita sp</i>)
QUIMICOS	Metales: mercurio, plomo, cromo, arsénico otros. Plaguicidas: organofosforados, otros Aditivos (nitritos, sulfitos, glutamatos otros) Otros (metanol, polifenoles)
HONGOS	Nombre científico: mohos, levaduras y setas
No especificado	Cuando no es posible la identificación del agente por laboratorio o por la investigación epidemiológica.

2. ENFERMEDADES

La consulta recomienda a todos los países la adopción de la Clasificación Estadística Internacional de Enfermedades y Problemas Relacionados con la Salud -CIE-10⁴, a efectos de la notificación de enfermedades y/o síndromes relacionados con ETA.

- Todos los brotes deben tener diagnóstico de enfermedad y/o síndrome por evidencia clínica-epidemiológica (columna 4 a) y/o confirmación del agente por laboratorio (columna 4 b). En todo caso si no se identifica el agente se debe notificar el diagnóstico clínico más probable de la enfermedad o síndrome

3. ALIMENTOS

Teniendo en cuenta la variedad de alimentos implicados que se reportan asociados a las ETA y dado que un mismo alimento o preparado se conoce con múltiples denominaciones como tantas regiones existen, se hace necesario el uso de categorías genéricas para agrupar los alimentos y la notificación del alimento o ingrediente específico involucrado cuando sea posible su identificación.

³ Micro-organisms in foods. University of Toronto Press,

⁴ CIE-10. Organización Panamericana de la Salud. PC N° 554,

Se consignara de la forma mas especifica posible, así:

- el grupo al que pertenece el alimento asociado (columna 5 a)
- el alimento o ingrediente que como resultado del análisis de peligros de la preparación del alimento se sospeche este asociado, indicando en paréntesis con una (S) si es sospechoso o con una (C) si fue confirmado por laboratorio (columna 5 b)
- el agente etiológico identificado en el alimento por el laboratorio (columna 5 c)

Para efectos de la clasificación de los alimentos por grupos, se hará de acuerdo al siguiente listado adaptado de la norma general del CODEX para los aditivos alimentarios definiendo las categorías agrupadas por 2 dígitos:

- 01 Productos lácteos
- 02 Grasas, aceites y emulsiones grasas
- 03 Helados y sorbetes
- 04 Frutas, hortalizas
 - 4.1 frutas (incluye nueces y semillas)
 - 4.2 hortalizas (incluidos hongos, tubérculos y legumbres)
- 05 Confeitería (productos de cacao, gomas de mascar, caramelos y salsas dulces)
- 06 Cereales y productos farináceos
- 07 Productos de Panadería
- 08 Carnes y productos cárnicos, incluidos aves y caza. Con identificación de especie para cualquiera de los ítems precedentes.
- 09 Pescado y productos pesqueros y mariscos (con identificación de especie)
- 10 Huevos y productos elaborados mayoritariamente a base de huevos
- 11 Edulcorantes (incluida miel)
- 12 Sales, especias, sopas, salsas (ej. mayonesa), ensaladas y productos proteínicos
- 13 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales
- 14 Aguas y Bebidas
 - 14.1 Agua
 - 14.2 Bebidas No Alcohólicas
 - 14.3 Bebidas Alcohólicas
- 15 Aperitivos listos para consumo tipo tortas, pasabocas o nueces revestidas
- 16 Alimentos compuestos tipo pizza, sándwich, pasteles de carne y otros no clasificables en las categorías de 0 a 15

Para la clasificación de un alimento, en un grupo determinado, será necesario referirse al anexo B de la Norma General del CODEX para los aditivos alimentarios: "Sistema de clasificación de los alimentos para la norma general para los aditivos alimentarios" que se incluye como Anexo 5 de la presente Consulta.

4. LOCALES (LUGAR)

La consulta recomendó que la notificación sobre el (lugar), incluya dos informaciones imprescindibles:

- local donde el alimento asociado fue consumido
- local donde el alimento asociado perdió la inocuidad

Los locales y sitios de consumo del alimento (columna 6.a del formulario...), se clasifican en:

- 01 FAMILIAR (Vivienda)
- 02 POBLACIONAL (conjunto de viviendas afectadas por el brote, con el mismo alimento asociado)
- 03 Escuelas
- 05 Cuarteles
- 06 Guarderías infantiles
- 07 Servicios médicos
- 08 Instituciones con internación (asilo, albergue, geriátrico, prisión, seminarios)
- 09 Restaurantes, comedores y cafeterías
- 10 Puestos Callejeros
- 11 Reunión social (banquetes, bodas, festejos, otros)
- 12 Servicios a bordo (crucero, avión, ómnibus, tren)
- 13 Otras instituciones
- 14 Sin especificar

Registrar el o los locales donde se perdió la inocuidad del alimento albergando la ejecución de cualquiera de los siguientes procesos (columna 6b del formulario de notificación de brotes)

01. Producción primaria y materia prima
02. Procesamiento industrial
03. Almacenamiento
04. Transporte
05. Manipulación comercial
06. Manipulación doméstica
07. Otros
08. S/especificar

5. FACTORES CONTRIBUYENTES

Considerando la importancia que para la orientación de la acción y toma de decisiones que realmente incidan en el control de brotes, la consulta decidió incluir en el reporte datos sobre los factores contribuyentes. Estos han sido identificados como factores que contribuyen a la contaminación y supervivencia de los agentes etiológicos y también a su crecimiento y amplificación. Para el efecto se adaptó la clasificación de factores contribuyentes usada por CDC⁵ y modificada por esta consulta.

Factores de Contaminación

- C1 Sustancia tóxica contenida en el tejido (ej. Toxinas marinas, toxinas vegetales)
- C2 Sustancia tóxica agregada de manera intencional, accidental o incidental (ej. Plaguicidas, cianuro, residuos de limpieza, residuos de materiales de empaque, residuos de tuberías)
- C3 Adición de cantidades excesivas de ingredientes que son tóxicos en determinadas situaciones (ej. nitritos en embutidos)
- C4 Obtención, ingestión de productos crudos o ingredientes contaminados por patógenos provenientes de animales o del medio ambiente (ej. *Salmonella enteritidis* en huevos, *Vibrio cholerae* en ostiones (ostrón), *E.coli* O157:H7 en carne molida)
- C5 Contaminación cruzada por alimento crudo, manos del manipulador, guantes, utensilios, superficies, ambiente (ej. pollo crudo en la tabla para picar)
- C6 Manipulación del alimento por una persona infectada o portadora (ej. *Staphylococcus. sp*)
- C7 Otras fuentes de contaminación (describa)
- C8 Sin definir

Factores de proliferación y/o amplificación

- P1 Enfriamiento lento (ej. en recipientes grandes, o en tiempo muy largo)
- P2 Inadecuada conservación en frío o en caliente (ej. almacenamiento o exhibición en frío, baño maría)
- P3 Almacenaje en frío por largo tiempo (ej. permite el crecimiento lento de patógenos sicrofilicos como *Listeria monocytogenes*)
- P4 Insuficiente acidificación (ej. deficiente acidulación, fermentación insuficiente)
- P5 Insuficiente disminución de actividad del agua (ej. pescado ahumado o salado)
- P6 Inadecuado descongelamiento de productos congelados (ej. descongelar a temperatura ambiente)
- P7 Envasado en condiciones de anaerobiosis/atmósfera modificada (ej. pescado envasado al vacío)
- P8 Otras situaciones que faciliten o permitan el crecimiento microbiano o la producción de toxinas (describa)
- P9 Sin definir

⁵ CDC. Formato para Investigación de brote de ETA. CDC 52 13 Revisión 8/1999

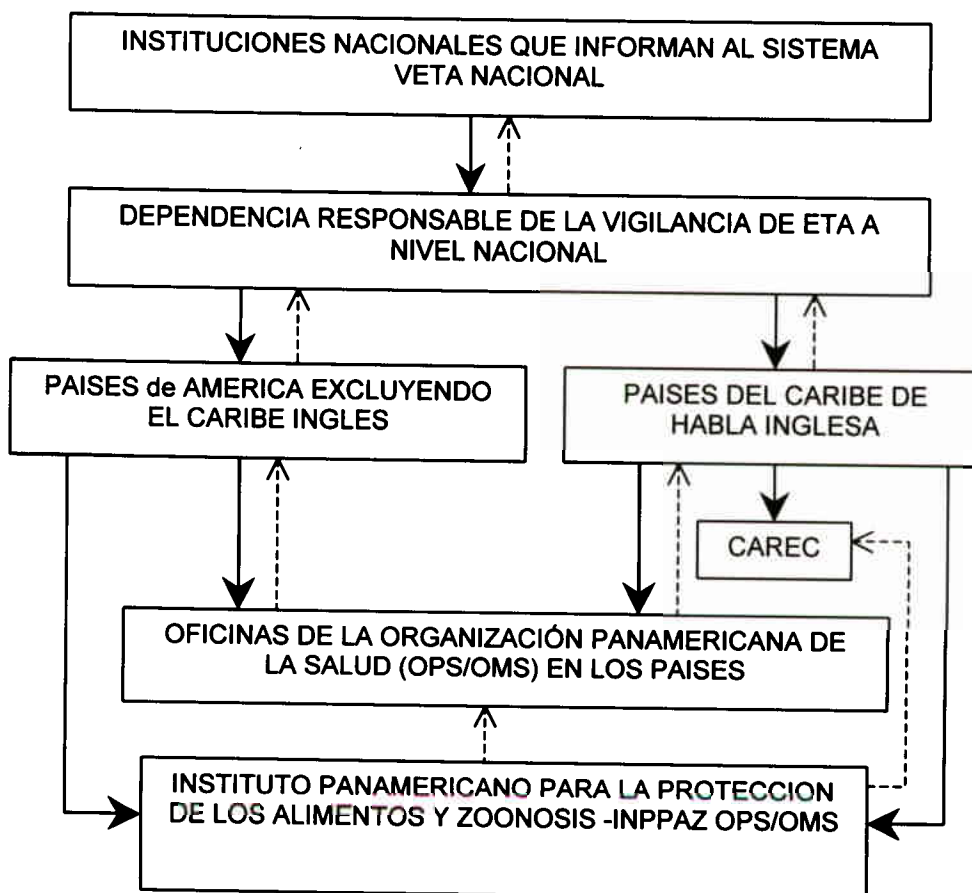
Factores de sobrevivencia

- S1 Insuficiente tiempo y/o temperatura durante el proceso de cocción /calentamiento/recalentamiento (ej. carne o pollo asado, pasteurización, esterilización, salsas, comidas en vuelo)
- S2 Inadecuada acidificación (ej. mayonesa, tomates enlatados)
- S3 Insuficiente descongelamiento seguido de insuficiente cocción (ej. pavo congelado)
- S4 Otras fallas de procesamiento que le permiten al agente sobrevivir (describa)
- S5 Sin definir

C. FLUJOS DE INFORMACION

La consulta recomienda un nuevo diseño de flujo de información dentro del SIRVETA, que se reproduce e ilustra en el flujograma siguiente:

FLUJOGRAMA DEL SISTEMA DE INFORMACION REGIONAL PARA LA VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SIRVETA



La consulta recomendó además, que la notificación que cursen los países al INPPAZ, se haga en los nuevos formularios basados en los formatos electrónicos que serán implementados en el sistema regional informatizado de notificación VETA según lo acordado en la presente reunión.

Se esta desarrollando en INPPAZ un MODELO AUTOMATIZADO PARA EL REGISTRO Y SEGUIMIENTO DE DATOS SOBRE BROTES Y CASOS DE ETA (Sobre plataforma WEB), que la consulta evaluó positivamente en función de su capacidad de generar gráficos dinámicos y respuestas automáticas a generadores de información y consultas.

Se recomienda, que una vez terminado, deberá el Modelo pasar por una fase de prueba piloto en países escogidos de la Región: Argentina, Colombia, Cuba y Uruguay.

La periodicidad establecida de notificación se diferenció para casos, semestralmente, y para brotes, trimestralmente, en los formatos anexos 1 y 2.

La implementación de las nuevas variables en el sistema de información requiere de un seguimiento activo que asegure la transmisión oportuna de la información y asegure la calidad de la misma a través del flujograma propuesto, por lo que esta consulta considera importante recibir cooperación técnica de la OPS y solicita que se diligencie la asignación de funciones a un profesional que tenga actividades permanentes en cada una de las Representaciones de la OPS.

II. FORTALECIMIENTO DE LA RED DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA Y LABORATORIOS CLINICOS EN EL DIAGNOSTICO DE LAS ETA

Es una necesidad detectada en el funcionamiento actual del SIRVETA, el logro de diagnósticos de brote que se apoyen en confirmaciones diagnosticas de laboratorio clínico, para el caso individual y su correspondiente atención medica, así como el manejo de diagnósticos de salud publica y comunitaria en función de los brotes estudiados por parte de la red de laboratorios de salud publica de los países.

En función de ello la consulta estableció:

- a) Se recomienda que los Departamentos de Epidemiología/Vigilancia Epidemiológica de los países otorguen prioridad a los agentes/enfermedades asociados a los brotes de ETA, que esta consulta considera de importancia para la Región:
 - Cólera
 - Fiebre Tifoidea
 - Otras Salmonelosis
 - Shigelosis
 - Intoxicación por enterotoxina estafilocócica
 - ETA producida por toxi-infección por *Escherichia coli*
- b) Incorporar otras enfermedades en especial las emergentes, que consideren de importancia de acuerdo a su morbi-mortalidad y la capacidad nacional para diagnóstico y manejo del proceso de vigilancia de las ETA.
- c) Incluir en las normativas de notificación nacional (vigilancia pasiva) las enfermedades definidas en los literales a y b.
- d) Desarrollar conjuntamente un sistema de vigilancia activa en uno o varios sistemas locales e investigar los brotes que se presenten.
- e) Establecer y/o actualizar la definición de caso para las enfermedades incluidas en los literales a y b.
- f) Establecer flujogramas de decisión para el diagnóstico clínico de las ETA con enfoque sindrómico.
- g) Aplicar los estándares internacionales para procedimientos diagnósticos de laboratorio para las ETA contenidas en los literales a y b, en los distintos niveles de complejidad del Sistema VETA.
- h) Recomendar a los países la identificación de los laboratorios nacionales de referencia para cada una de las enfermedades escogidas, los que deberán tener programas de aseguramiento de la calidad y acreditación sobre procesos e instituciones.
- i) Diseñar programas de capacitación cuyos contenidos incluyan metodologías de análisis epidemiológico, técnicas específicas de diagnóstico de laboratorio y conceptos clínicos relacionados con las ETA dirigidos al personal que integre los equipos de vigilancia de ETA.
- j) Promover en las escuelas formadoras de recursos humanos (técnicos y profesionales) la introducción del componente de vigilancia de ETA en las curricula.
- k) Instar el establecimiento de redes nacionales de laboratorios (bromatológicos, clínicos y de salud pública) en apoyo al diagnóstico de ETA y en armonía con las iniciativas de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

III. LINEAMIENTOS DE CAPACITACION PARA LA VIGILANCIA DE ETA

Definiciones estratégicas en capacitación

La consulta entendió necesario recomendar el establecimiento de instancias de capacitación, en apoyo al desarrollo del sistema VETA, en los siguientes niveles:

- Formación en pregrado de los futuros integrantes técnicos y profesionales del equipo de salud (carreras de medicina, enfermería, veterinaria, agronomía, farmacia y bioquímica, biología, alimentos y nutrición y otras asociadas)
- Formación en el postgrado de los diferentes integrantes técnicos y profesionales del equipo de salud
- Capacitación en servicio para los recursos humanos actualmente en función.

Capacitación en pregrado

En la formación al nivel de pregrado de los futuros integrantes del equipo de salud se estimo necesario:

- Establecer contacto con las instancias directivas y planificadoras de los centros de formación de cada país, a los efectos de validar métodos y estrategias
- Propender al desarrollo de contenidos específicos de integración horizontal y vertical de la enseñanza de pregrado
- Insertar los contenidos de ETA y VETA con un renovado enfoque del proceso enseñanza-aprendizaje, encarando el tema como un problema de salud comunitaria y con la valoración costo-efectividad para los distintos estratos sociales y productivos del país.
- Incluir los conocimientos de VETA en el pregrado medico, dentro de los ciclos de formación clínica.

Capacitación en postgrado

Con respecto a la formación de postgrado, la consulta recomendó:

- Adoptar contenidos de actualización y perfeccionamiento en VETA dentro de los ciclos de postgrado y especialidades.
- Planificar las actividades con relación al sistema de créditos en aquellos países en que el mismo este vigente.

Capacitación en servicio

El grupo de consulta recomendó como componente **prioritario y urgente**, la capacitación del equipo de salud en servicio. En esta área es necesario:

- Elaborar un curso compuesto de módulos que incluyan: un modulo básico dirigido a todos los técnicos y profesionales y módulos diferenciales formulados de acuerdo al perfil técnico profesional de cada participante.
- Disponer de metodologías docente **presencial combinada con educación a distancia**.

- Dirigir estos cursos a capacitadores los cuales, mediante un proceso en cadena de transferencia, se cubrirá desde niveles nacionales hasta niveles locales efectores.
- Encomendar al INPPAZ, con el apoyo de los países y sus experiencias en el tema, el diseño de este curso.

Extensión y comunicación

Complementar las anteriores actividades con el diseño de estrategias de capacitación y comunicación dirigidas a:

- a) Capacitación sectores productivos y de servicios con contenidos que deberán dirigirse específicamente a niveles operativos y gerenciales de estas actividades
 - productores primarios
 - procesadores de alimentos
 - almacenaje de alimentos
 - transportistas de alimentos
 - expendedores
- b) Comunicación social
 - dirigida a información de los comunicadores
 - dirigida a extensión en la comunidad
 - dirigida en particular a niños en edad escolar
- c) Promover el énfasis que deben tener los contenidos sobre higiene de alimentos en los programas sobre comportamiento y salud impartidos en el ambiente escolar.

IV. LINEAMIENTOS PARA LA MODIFICACION DE LA GUIA VETA

La Guía VETA en su edición de 1993, y reimpresión de 1996, constituyo un instrumento primordial en el desarrollo del Sistema VETA en la Región. El desarrollo alcanzado en el estudio epidemiológico de las ETA, hace necesaria la revisión de este documento, con la incorporación de nuevos elementos, tal como fuera recomendado por la 2a. Reunión sobre Información y Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (INPPAZ, 6 al 8 de diciembre de 1999)

Por ello el grupo de consulta recomendó:

1. Actualizar la GUIA VETA, utilizando como documento básico el actual, con edición en su formato clásico. Ajustar contenidos, de acuerdo a lo señalado por el grupo de consulta y en aquellos aspectos que lo ameriten durante el proceso de edición, de forma de:
 - incorporar definiciones genéricas para la clasificación de caso sospechoso, caso probable y caso confirmado
 - incorporar definición de casos y brotes de diarrea
 - incorporar factores de contaminación, proliferación y sobrevivencia
 - desarrollar algunos criterios para aplicación de principios de HACCP en el estudio e identificación de los factores de riesgo en un brote de ETA (Punto F, pag.27, y el formato VETA 8 de la GUIAVETA)
 - actualizar el Anexo 6 sobre criterios para confirmación de brotes de ETA (MMWR, marzo 17 2000/49(SS01);54-62)
 - adecuar Planilla de Información del Sistema Regional
 - incorporar los puntos básicos para la armonización de la nomenclatura, así como el flujo de información en el ámbito regional
 - incorporar encuesta clínico-epidemiológica y de laboratorio para manipuladores
 - actualizar Anexo V, con incorporación de enfermedades emergentes
 - efectuar un listado de metodologías diagnósticas de laboratorio validadas y estandarizadas, que incluya métodos rápidos
 - incluir listado de centros colaboradores de OPS/OMS en el tema y directorio de páginas WEB de interés
2. Discusión electrónica de la propuesta de la edición de la GUIAVETA coordinada por los referentes nacionales y a cargo de los equipos técnicos, expertos nacionales y los participantes en las Reuniones ETAVETA, INPPAZ, OPS/OMS.
3. Disponer de la II Edición de la GUIA VETA en los países en marzo 2001
4. Producir una guía operativa en formato de bolsillo y presentación electrónica, para adaptación nacional de contenidos, por parte de los países
5. Adecuar en los niveles nacionales la Guía VETA operativa con especial énfasis en el desarrollo de los siguientes puntos:
 - Establecimiento de flujograma de la notificación de casos y brotes;
 - Establecimiento de flujograma de remisión de muestras y recepción de resultados
 - directorio de laboratorios de referencia y locales para muestras humanas y de alimentos/medio ambiente
 - directorio de referentes de vigilancia epidemiológica y de vigilancia de alimentos

ANEXO 1.

Sistema de Información Regional de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

Información Trimestral sobre Brotes de ETA

1. País _____ 2. Trimestre _____ 3. Fecha de Informe _____

C1	C2	C3	C 4a		C 4b	C 5a	C 5b		C 5c	C 6a	C 6b	C 7a			C 8a	C 8b
			Síndrome o enfermedad Diagnóstico clínico	Enfermedad/Agente			Grupo de Alimento	Ingrediente (S):sospechoso (C):confirmado				Agente etiológico identificado por laboratorio	Lugar de Consumo	Lugar de Perdida de Inocuidad del alimento		

ANEXO 2.

Sistema de Información Regional de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Información Semestral sobre CASOS de ETA

País _____ Semestre _____ Año _____

Fecha de Informe _____

Enfermedad o Síndrome	Numero de Casos Confirmados	
	Clínica-Epidemiológica	Laboratorio
Cólera		
Fiebre Tifoidea		
Otras Salmonelosis		
Shigelosis		
Intoxicación estafilocócica		
ETA producida por <i>Escherichia coli</i>		
Otra Enfermedad 1		
Otra Enfermedad 2		
Otra Enfermedad 3		

ANEXO 3

Consulta Técnica sobre "INFORMACION y VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS" (SIRVETA)

27 - 31 de marzo de 2000, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina (INPPAZ)

AGENDA

Lunes 31 de marzo

- 09:00 a 09:30 Apertura de la Reunión y Objetivos de la Consulta.
Dr. Jaime Estupiñán Director del INPPAZ.
- 09:30 a 10:00 Resumen de los antecedentes del SIRVETA y mecanismo de la consulta
- 10:10 a 12:30 *Tema I:*
Estrategias para fortalecer la red de laboratorios de salud pública en beneficio de la confirmación del diagnóstico clínico de las ETA.
- 12:30 a 14:00 Almuerzo
- 14:00 a 17:00 Continuación del Tema I y conclusiones.

Martes, 28 de marzo

- 09:00 a 12:30 *Tema II* Establecer los puntos básicos para la armonización de la nomenclatura:
a) agentes,
b) alimentos,
c) lugares
- 12:30 a 14:00 Almuerzo
- 14:00 a 17:00 d) factores contribuyentes

Miércoles, 29 de marzo

- 09:00 a 12:30 Tema II, continuación:
e) Formulario de notificación internacional.
f) Flujo de información a nivel nacional e internacional
Conclusiones del Tema II
- 12:30 a 14:00 Almuerzo

14:00 a 17:00 *Tema III* Definir las enfermedades que se notificarán como casos (incidentes) y su respectivo formulario

Jueves, 30 de marzo

09:00 a 12:30 *Tema IV:* Estrategias para el desarrollo de la capacitación en VETA para el personal de atención a las personas en distintas áreas: formación universitaria y formación de técnicos para las profesiones médicas y bioquímicas. Capacitación en servicio de guardias médicas para la atención de las personas.

12:30 a 14:00 Almuerzo

14:00 a 17:00 Tema IV: continuación

Viernes, 31 de marzo

09:00 a 12:30 *Tema V:* Guía de terreno para la investigación de brotes. Contenido. Estrategias para la capacitación del recurso local

12:30 a 14:00 Almuerzo

14:00 a 15:00 Tema V, continuación

15:00 a 16:00 Conclusiones y recomendaciones

ANEXO 4

Consulta Técnica sobre "INFORMACION y VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS" (SIRVETA)

27 - 31 de marzo de 2000, Martínez, Pcia. de Buenos Aires, Argentina (INPPAZ)

PARTICIPANTES

PAISES

Mirtha Eiman Grossi
Jefe Vigilancia Epidemiológica.
Ministerio de Salud.
ARGENTINA
Vigiepid@msal.gov.ar

Roberto Salvatella Agrelo
Consultor Nacional OPS/OMS.
URUGUAY
Salvater@uru.ops-oms.org

Arnaldo Domingo Castro Dominguez
Jefe Programa de Vig. y Control ETA.
Ministerio de Salud Pública.
CUBA
Castro@hesp.sld.cu

Victor Hugo Alvarez Castaño
Jefe Oficina Epidemiología.
Ministerio de Salud.
COLOMBIA
Valvarez@minsalud.gov.co

María Savio
Directora Departamento de Vigilancia
Epidemiológica.
Ministerio de Salud.
URUGUAY
Viepi@adinet.com.uy

CHILE
Andrea María Olea Normandín
Encargada Unidad Vigilancia
Epidemiológica. Ministerio de Salud
Aolea@minsal.ch

Ana María Amezttoy
Jefe Servicio ETA.
Instituto Nacional Epidemiología.
Ministerio de Salud.
Inejara@ciudad.com.ar

Silvia González Ayala
Profesora Titular de Infectología.
Facultad de Medicina.
Universidad Nacional de La Plata
ARGENTINA
Fax (54-0221) 4511403

Virginia del Rosario Moscoso Arriaza
Coordinadora Desarrollo Epidemiológico.
Ministerio de Salud.
GUATEMALA
Epimsp@ops.org.gt

Emilio Esteban
Assistant Director for Public Health.
Food Safety Activity.
CDC. USA
Jav9@cdc.gov

INPPAZ

Jaime Estupiñán
Claudio Almeida
Juan Cuellar
Lieven Uytterhaegen
Jorge Torroba
Norberto Morán

Anexo 5

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS ANEXO B "SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS"

01.0 Productos lácteos, excluidos los productos de la categoría 02.0

01.1 Leche y bebidas lácteas

01.1.1 Leche y leche de mantequilla

01.1.1.1 Leche (incluida la leche de cabra esterilizada y UHT)

01.1.1.2 Suero de mantequilla (pura)

01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (leche con chocolate, cacao, "eggnog")

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (puros), excluida la categoría 01.1.2 (bebidas lácteas)

01.2.1 Leches fermentadas (puras)

01.2.1.1 No tratadas térmicamente después de la fermentación

01.2.1.2 Tratadas térmicamente después de la fermentación

01.2.2 Cuajada

01.3 Leche condensada (natural) y análogos

01.3.1 Leche condensada (natural)

01.3.2 Blanqueadores de bebidas

01.4 Nata (crema) natural y similares

01.4.1 Nata (crema) pasteurizada

01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas, UHT, para batir o batidas y natas de contenido de grasa reducido

01.4.3 Nata (crema) cuajada

01.4.4 Sucedáneos de la nata (crema)

01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)

01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo

01.5.2 Sucedáneos de la leche y de la nata (crema) en polvo

01.6 Queso

01.6.1 Queso no maduro

01.6.2 Queso maduro

01.6.2.1 Queso maduro completo, incluida la corteza

01.6.2.2 Corteza de queso maduro

01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; por ejemplo para salsa a base de queso)

01.6.3 Queso de suero

01.6.4 Queso fundido

01.6.5 Sucedáneos de queso

01.7 Postres lácteos (p. ej., helados, bebidas a base de leche fría, pudines, yogur aromatizado ó a base de fruta)

01.8 Suero y productos a base de suero, excluido el queso de suero

02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (del tipo agua en aceite)**02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua**

02.1.1 Aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra, ghee

02.1.2 Grasas y aceites vegetales

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

02.2.1 Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo

02.2.1.1 Mantequilla y mantequilla concentrada

02.2.1.2 Margarina y *productos análogos* (p.ej., mezclas de mantequilla y margarina)

02.2.2 Emulsiones con menos de 80% de grasa (p. ej. minarina)

02.3 Emulsiones grasas distintas de las indicadas en 02.2, incluidos

los

productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados**02.4 Postres a base de grasas (excluidos los postres lácteos de la**

categoría

01.7)

03.0 Helados comestibles (incluidos los sorbetes)**04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres****y leguminosas) y nueces y semillas****04.1 Frutas**

04.1.1 Frutas frescas

04.1.1.1 Frutas no tratadas

04.1.1.2 Frutas tratadas superficialmente

04.1.1.3 Frutas peladas y/o cortadas

04.1.2 Frutas elaboradas

04.1.2.1 Frutas congeladas

04.1.2.2 Frutas desecadas

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

04.1.2.4 Frutas en conserva o emboteilladas (pasteurizadas)

04.1.2.5 Compotas, jaleas, mermeladas

04.1.2.6 Productos para untar a base de frutas, (p.ej., chutney) excluidos los indicados en la categoría 4.1.2.5

04.1.2.7 Frutas confitadas

04.1.2.8 Preparados a base de frutas, incluida la pulpa y los escarchados de fruta

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua aromatizada con fruta

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

04.1.2.12 Frutas cocidas y/o fritas

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y nueces y semillas

04.2.1 Hortalizas frescas

- 04.2.1.1 Hortalizas no tratadas
- 04.2.1.2 Hortalizas tratadas superficialmente
- 04.2.1.3 Hortalizas peladas y/o cortadas
- 04.2.2 Hortalizas elaboradas, y nueces y semillas
 - 04.2.2.1 Hortalizas congeladas
 - 04.2.2.2 Hortalizas desecadas
 - 04.2.2.3 Hortalizas en vinagre, aceite o salmuera
 - 04.2.2.4 Hortalizas en conserva o embotelladas (pasteurizadas)
 - 04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas y nueces y semillas (p.ej., mantequilla de maní (cacahuete))
 - 04.2.2.6 Pulpa y preparados de hortalizas, y nueces y semillas, distintos de los indicados en la categoría 04.2.2.5
 - 04.2.2.7 Productos de hortalizas fermentadas
 - 04.2.2.8 Productos de hortalizas cocidas y/o fritas
- 05.0 Confitería**
 - 05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos productos de imitación y los sucedáneos del chocolate**
 - 05.1.1 Mezclas de cacao (polvos y jarabes)
 - 05.1.2 Productos para untar a base de cacao y chocolate, incluidos los rellenos de chocolate
 - 05.1.3 Productos de cacao y chocolate otros que los de 05.1.1, 05.1.2 y 05.1.4 (p. ej. fideos de chocolate, copos de chocolate, virutas de chocolate, chocolate blanco)
 - 05.1.4 Sucédáneos del chocolate y productos de imitación
 - 05.2 Confitería distinta de la indicada en 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, turrónes, etc.**
 - 05.3 Goma de mascar**
 - 05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (no de fruta), y salsas dulces**
- 06.0 Cereales y productos a base de cereales, incluidos los almidones y harinas derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los de panadería de la categoría 07.0**
 - 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz**
 - 06.2 Harinas y almidones**
 - 06.3 Cereales para desayunos, incluidos los copos de avena**
 - 06.4 Pastas y fideos**
 - 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)**
 - 06.6 Batidos y mezclas (p.ej., para panadura y batidos para productos a base**

de pescado o aves de corral)

07.0 Productos de panadería

07.1 Pan y productos de panadería ordinaria

07.1.1 Panes y bollos

07.1.2 "Crackers" (excluidos los "crackers" dulces)

07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., bagels, pita, muffins ingleses, etc.)

07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado

07.2 Productos de panadería fina

07.2.1 Tortas, galletas y pasteles

07.2.2 Otros productos de panadería fina (p.ej., buñuelos, bollos dulces, tortas y molletes, etc.)

07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p.ej., bollos, hojuelas)

08.0 Carnes y productos cárnicos, incluidos de aves y de caza

08.1 Carne, aves y caza fresca

08.1.1 Carne, aves y caza fresca, en piezas enteras o en cortes

08.1.2 Carne, aves y caza fresca picada

08.2 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

08.2.1 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o

en cortes. Sin tratar térmicamente

08.2.1.1 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Curados (incluidos los salados)

08.2.1.2 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Curados (incluidos los salados) y secos

08.2.1.3 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o en cortes. Cortes de carne fermentada

08.2.2 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o

en cortes. Tratados térmicamente

08.2.3 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o

en cortes. Congelados

08.3 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados

08.3.1 Productos cárnicos de aves y de caza elaborados, en piezas enteras o

en cortes. Sin tratar térmicamente

08.3.1.1 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados.

Curados (incluidos los salados)

08.3.1.2 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados.

Curados (incluidos los salados) y secos

08.3.1.3 Productos cárnicos de aves y de caza picados elaborados.

Fermentados

08.3.2 Tratados térmicamente

08.3.3 Congelados

08.4 Fundas para embutidos comestibles (p.ej., para salchichas)

09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos, y equinodermos

09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.1.1 Pescado fresco

09.1.2 Crustáceos, moluscos y equinodermos frescos

09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados,

incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.3 Productos pesqueros picados y amalgamados, congelados, incluidos

moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.4.1 Pescado cocido

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos.

09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.5 Pescado y productos pesqueros, ahumados, desecados, fermentados

y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos

moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera,

incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de
huevas

09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos, excluidos de los indicados en las categorías 09.3.1 a 09.3.3

09.4 Pescado y productos pesqueros conservados, incluidos los enlatados o fermentados y los moluscos, crustáceos y equinodermos

10.0 Huevos y productos a base de huevos

10.1 Huevos frescos

10.2 Productos a base de huevos

10.2.1 Productos líquidos a base de huevos

10.2.2 Productos congelados a base de huevos

10.2.3 Productos a base de huevos desecados y/o coagulados por calor

10.3 Huevos elaborados, incluidos los huevos salados y alcalinos en conserva

10.4 Postres a base de huevos (p. ej., flan)

11.0 Edulcorantes, incluida la miel

11.1 Azúcar blanco y semiblanco, sacarosa, fructosa, glucosa (dextrosa), xilosa soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluidos melaza, azúcar para glaseado.

11.2 Otros azúcares y jarabes (p. ej., azúcar moreno, guarapo de meple)

11.3 Miel

11.4 Edulcorantes de mesa incluidos los que contienen edulcorantes intensos.

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc.

12.1 Sal

12.2 Hierbas aromáticas, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y

condimentos

12.3 Vinagres

12.4 Mostazas

12.5 Sopas y caldos

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los en conserva,

embotellados y congelados rápidamente

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

12.6 Salsas y productos similares

12.6.1 Salsas emulsionadas o claras (p. ej., mayonesa, emulsiones para ensaladas)

- 12.6.2 Salsas no emulsionadas, (p. ej., el "ketchup", salsa a base de queso, salsa a base de nata(crema) y "gravy")
- 12.6.3 Mezclas para salsas y "gravies"
- 12.7 Emulsiones para untar emparedados y ensaladas (p. ej., ensaladas de macarrones, y de patatas (papas)) (excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías 04.2.2.5 y 05.1.2)**
- 12.8 Levadura**
- 12.9 Productos proteínicos**
- 13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales**
 - 13.1 Preparados para lactantes y preparados complementarios**
 - 13.2 Alimentos para lactantes y niños pequeños**
 - 13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales**
 - 13.4 Alimentos dietéticos para adelgazamiento y control del peso**
 - 13.5 Otros alimentos dietéticos (p. ej., suplementos alimenticios para usos nutricionales) excluidos los indicados en las categorías 13.1. a 13.4**
 - 13.6 Suplementos alimenticios**
- 14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos**
 - 14.1 Bebidas no alcohólicas**
 - 14.1.1 Aguas
 - 14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial
 - 14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas
 - 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
 - 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas (pasteurizados), enlatados o embotellados
 - 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas (pasteurizados), enlatados o embotellados
 - 14.1.2.3 Concentrados (líquidos o sólidos) a base de zumo de frutas
 - 14.1.2.4 Concentrados (líquidos o sólidos) a base de zumo de hortalizas
 - 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
 - 14.1.3.1 Néctar de fruta (pasteurizado), enlatado o embotellado
 - 14.1.3.2 Néctar de hortaliza (pasteurizado), enlatado o embotellado
 - 14.1.3.3 Concentrados a base de néctar de fruta (líquidos o sólidos)
 - 14.1.3.4 Concentrados a base de néctar de hortalizas (líquidos o sólidos)
 - 14.1.4 Bebidas aromatizadas a base de agua (incluidas bebidas

- "electrolyte" o para deportes)
 - 14.1.4.1 Bebidas con gas
 - 14.1.4.2 Bebidas sin gas, incluidos ponches y coadyuvantes
 - 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas
 - 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas, y otras bebidas calientes, excluido el cacao
- 14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol**
 - 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta
 - 14.2.2 Sidra y sidra de pera
 - 14.2.3 Vinos
 - 14.2.3.1 Vino no espumoso
 - 14.2.3.2 Vino espumoso y semiespumoso
 - 14.2.3.3 Vino enriquecido y vino licoroso
 - 14.2.3.4 Vino aromatizado
 - 14.2.4 Vino de fruta
 - 14.2.5 Aguamiel
 - 14.2.6 Licores
 - 14.2.6.1 Licores con más del 15% de alcohol
 - 14.2.6.2 Licores con menos del 15% de alcohol
- 14.3 Otras bebidas alcohólicas (p. ej., enfriadores de cerveza, vino, o licores, etc.)**
- 15.0 Aperitivos listos para el consumo**
 - 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), harina, cereales o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)**
 - 15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces y mezclas de nueces revestidas (por ej. con frutas secas)**
- 16.0 Alimentos compuestos (p. ej., guisos, pasteles de carne, pizza, carne picada) que no podrían clasificarse en las categorías 01 a 15**