

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN CONJUNTA SAMUR-SEAM EN BROTOS DE ORIGEN ALIMENTARIO

ÍNDICE

1.- OBJETO	3
2.- DEFINICIÓN DE BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO (BOA).....	3
3.- CLASIFICACIÓN DE LOS BOA.....	4
4.- ACTIVACIÓN DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	4

NOTA: Los anexos han sido suprimidos por ser documentación de uso interno

1.- OBJETO

Este procedimiento tiene por objeto regular la sistemática de actuación operativa conjunta entre SAMUR-SEAM, en aquellos casos en los que se detecte por parte del Servicio Samur-Protección Civil un posible brote de origen alimentario.

- Con carácter complementario a lo indicado en este procedimiento, siempre que en un día laborable y en horario de 8:00 a 15:00 h, de lunes a viernes, existan dudas ante un presunto brote de origen alimentario o bien para realizar cualquier consulta en relación con los mismos, todo miembro del Servicio SAMUR podrá dirigirse al Jefe de Guardia o al Supervisor de Guardia en su defecto, el cual se podrá poner en contacto con la Unidad Técnica de Brotes y Alertas Alimentarias del Departamento de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública de Madrid-Salud.

2.- DEFINICIÓN DE BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO (BOA)

Consideraremos BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO (BOA) una de estas dos situaciones:

- Aquel incidente en el cual dos o más personas manifiestan la misma enfermedad transmitida por los alimentos o bebidas, presentando similares síntomas y signos, observándose en los afectados una asociación de tiempo y lugar.
- La aparición de un solo caso de enfermedad alimentaria en un determinado lugar cuando habitualmente su incidencia es nula, como por ejemplo, un caso de botulismo, intoxicación por setas, mariscos o productos químicos o cualquier otra afección vehiculada por los alimentos y/o bebidas que pueda suponer un grave riesgo para la salud de los consumidores.

3.- CLASIFICACIÓN DE LOS BOA

Los brotes de origen alimentario se pueden clasificar en tres tipos en función del lugar de elaboración y consumo del alimento implicado en el mismo. Con arreglo a esta clasificación se establecerán los distintos niveles de actuación.

TIPOS DE BROTE:

- **FAMILIAR:** cuando el alimento involucrado ha sido elaborado y consumido en el propio domicilio o en cualquier otro lugar por los particulares.
- **COLECTIVO:** cuando el alimento ha sido elaborado en una cocina central y/o comedor colectivo y el consumo es en un comedor colectivo.
- **MIXTO:** cuando el alimento se ha elaborado fuera del domicilio particular (en una cocina central, industria, obrador...) y el consumo es en un domicilio o en cualquier otro lugar por el particular (por ejemplo, excursión).

4.- ACTIVACIÓN DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)

Las actuaciones municipales conjuntas SAMUR-SEAM, en materia de brotes de origen alimentario, fuera del horario laboral habitual del Departamento de Seguridad Alimentaria, se restringen a los de tipo colectivo y mixto.

El SEAM se estructura en equipos de Inspección integrados por 3 miembros, pertenecientes a los cuerpos de Veterinaria, Farmacia e Inspectores Técnicos de Calidad y Consumo que desarrollan sus funciones habituales dentro del ámbito de la seguridad alimentaria.

La disponibilidad de los Equipos de Inspección del SEAM se establece mediante turnos de guardia localizable de carácter semanal, de 15:00 h. a 8:00 h. de lunes a viernes (ampliado desde las 14:00 horas en el horario de verano) y las 24 h. del día, los sábados, domingos y festivos, de forma que sea posible una actuación urgente con independencia del horario y del día de la semana.

Cuando una unidad del Servicio SAMUR detecte la existencia de un posible brote de origen alimentario, informará a la Central de Comunicaciones de un código 3.6 múltiple, poniéndose en contacto con la misma por el canal privado y le dará una información que contendrá, en lo posible, los siguientes datos:

- Tipo de brote
- Colectivo donde ocurre la alerta
- Nº de casos conocidos (afectados) en el momento de la alerta
- Menú o alimentos sospechosos
- Fecha y hora de la ingesta de los alimentos sospechosos
- Síntomas
- Fecha y hora de inicio de los síntomas

El Jefe de Guardia o, en su defecto, el Supervisor de Guardia se dirigirá al lugar donde haya acontecido el brote. Una vez allí, analizará la situación y confirmará la existencia del brote, en cuyo caso, por medio de la Central de Comunicaciones, se pondrá en contacto con el SEAM.

Una vez puesto en contacto con el equipo de guardia del SEAM, le comunicará, además de los datos anteriores, los siguientes:

- Nº de personas expuestas que presumiblemente consumieron los alimentos.
- Nº de personas ingresadas en centros sanitarios.
- Centros sanitarios de destino.
- Lugar de preparación del alimento sospechoso.
- Datos sobre los casos conocidos (afectados) en el momento de la asistencia.

Posteriormente, el Jefe de Guardia entregará al Jefe del Departamento de Operaciones las copias azules de los informes de todas las personas atendidas.

El Jefe del Departamento de Operaciones cursará a la mayor brevedad posible el impreso de notificación de brotes de origen alimentario (que figura en el Anexo) al Departamento de Seguridad Alimentaria.