

## **AGRADECIMIENTOS**

Queremos agradecer y reconocer a la OPS/QMS por su valioso aporte en cuanto a su Asesoría y apoyo económico, también a todo el personal de Control de Alimentos quienes como un verdadero equipo supieron afrontar el reto.

Es justo destacar la colaboración extranjera especialmente a la Dra. Mayra Monteagudo Yáñez, quién nos asesoró y vivió con nosotros esta problemática.

Es oportuno mencionar muy especialmente la cooperación de:

- Dra. Nerza Paz de Rodríguez  
Directora Región Metropolitana
  
- Dra. Ellieth Girón  
Vice Ministra de Riesgos Poblacionales
  
- Dr. José Manuel Matteu  
Vice Ministro de Política Sectorial

Por su constante preocupación en todas las actividades que desarrolla nuestra Sección.

# ÍNDICE

Agradecimientos	Pág..... 1
Introducción	Pág..... 2
Objetivos	Pág..... 5
Desarrollo	Pág..... 5
Conclusiones	Pág..... 10
Recomendaciones	Pág..... 11
Anexos	Pág..... 12

# RESERÍA DEL MITCH

## INTRODUCCIÓN

El viernes 30 de octubre de 1998 fue un trágico día que los hondureños jamás olvidarán después de permanecer como simples espectadores de la devastación en la zona norte e insular del país, su frieron en carne propia la desesperación de salvar sus vidas y la tristeza de ver como el esfuerzo de tantos años era sepultado por inundaciones nunca antes vistas

Cuatro días y Cuatro noches, bastaron a este feroz fenómeno Para destruir cerca del 70% de nuestro territorio y para nacernos retroceder muchos años, Alcanzando niveles tan impresionantes como aterradores, seria muy difícil que en un futuro sintamos los efectos de un hecho similar, ya que MITCH fue un huracán de categoría cinco: **EL MAS DESTRUCTOR.**

Debido a la posición geográfica que ocupa nuestro país en el planeta es muy improbable la presencia de un tifón o ciclón en un futuro.

Según Davisón (Físico Norteamericano) explicó que el MITCH debe ser considerado peor que el huracán FIFI de 1974 el cual ya esta estudiado, pero este de 1998 será conocido como el peor desastre natural desde la Erupción del Volcán Cosiguina en el Golfo de Fonseca en el año 1835.

El impacto del Huracán Mitch en Honduras solamente en Salud se estima 5,657 muertos, 8,058 desaparecidos 12,272 feridos y 1,5000,000 personas damnificadas, estas cifras pueden avalar que estos cuatro días fueron un verdadero infierno.

Las perdidas económicas fueron cuantiosas, muchas fábricas y centros de alimentos se inundaron completamente y fueron muchos los alimentos que también corrieron igual suerte.

Ante esta problemática, la Secretaria de Salud a través de los alimentos, dio atención a esta devastadora situación, dirigida fundamentalmente a zonas de alto riesgo. Como ejemplo purificadoras de agua, mercado, industrias afectadas, que constituían un peligro potencial de diseminación de epidemias por el consumo de alimentos contaminados.

Ante esta tragedia tuvimos la valiosa colaboración internacional donde de diversas partes del mundo recibimos ayuda en Alimentos. Medicinas, Ropa, etc. destinado a los damnificados del Huracán Mitch, así como la asesoría de persona 1 extranjero. De gran impacto en los momentos tan difíciles resulto la ayuda brindada por la DPS/DMS, ya que de forma directa nos ayudaron en el recorrido para evaluar los danos, reuniones con Asociaciones y Vendedores de Alimentos y muy necesario resulto las donaciones para poder realizar nuestro trabajo en cuanto a la protección del personal de campo ya que se trabajo con material muy contaminado.

## **OBJETIVOS**

Evitar todo riesgo de penetración de epidemias por el; consumo de alimentos contaminados ya que todas las condiciones estaban creadas.

Minimizar las pérdidas económicas en cuanto se pudieran salvar alimentos sin descuidar lo anterior.

Impedir el reenvasado de alimentos que fueron afectados por las inundaciones.

Ofrecer labor educativa a todo el personal tanto gerentes como empleados puesto que las tensiones del momento impedían receptividad al respecto.

## DESARROLLO

En el periodo Post-Mitch nuestro trabajo se dirigió a la vigilancia en cuanto a la presentación de enfermedades originadas por vía digestiva, así se pudieron obtener los datos siguientes según el Consolidado Nacional de Enfermedades de Notificación obligatoria en Emergencia

En la tabla No. 1, se puede observar que en este periodo no se notificaron casos de Fiebre Tifoidea, ni hepatitis, aunque según reportes actuales se conoce que se han presentado actualmente casos aislados de esta última, Por fortuna no se lamentaron casos de Cólera en el periodo evaluado.

En el caso de las diarreas reportadas se observa el registro por región, notándose un incremento de esta entidad en la región No, 3 (San Pedro Sula), seguido en orden decreciente por la Región Metropolitana, La Ceiba y Choluteca. Esta situación pudiera deberse presumiblemente a un mejor control o un sub. Registro en el resto. El origen de las Diarreas no se especifico en ningún caso, por lo que se desconoce si la causa fue viral, alimentaría, etc. Ver anexo

En el caso de la Región Metropolitana se tomaron diferentes estrategias para enfrentar la emergencia de este huracán, así se creo un puesto de mando en el mercado San Isidro con una atención permanente de los inspectores a los vendedores de alimentos. El trabajo se desplegó en varias direcciones:

\* Se realizaron reuniones con personal de la OPS/OMS y dirigentes de los mercados para establecer medidas inmediatas, oportunas para la venta de alimentos, en cuanto se crearon condiciones mínimas de uso de agua potable, fluido eléctrico, limpieza mecánica de las áreas afectadas,

\* Durante el Huracán se organizó un grupo de inspectores a los Centros de Salud San Francisco, Monterrey, Alemania, Bosque y otros para activar y colaborar en las medidas inmediatas que se derivaban de la situación de emergencia.

\* Se ubico personal de inspectora, motivada, etc. En los albergues de los damnificados controlando los alimentos de donativos así como los elaborados en propios lugares

\* Se ha mantenido desde los inicios un inspector en la Aduana para el control y revisión de

los alimentos donados internacionalmente.

\* Se realizaron visitas de inspección en los mercados evaluando las zonas insalubres y con peligro de contaminación, denegando algunas áreas que se querían utilizar para la venta de alimentos.

\* Se realizaron visitas priorizadas a fábricas de alimentos datadas, monitoreando sus producciones.

\* Se hicieron algunas restricciones en cuanto a la venta de alimentos que pudieran constituir riesgo Ejemplo: Refrescos Naturales, Lácteos, Verduras Crudas, etc.

\* Se tomaron muestras para garantizar la calidad sanitaria de los alimentos Ejemplo; Queso, agua, etc.

\* Se decomisaron un número importante de alimentos deteriorados

\* Se impartieron cursos o charlas a los manipuladores de alimentos por sectores, priorizando los de mayor riesgo Ejemplo; Lácteos, refresco, mariscos, etc.

En la tabla No.2 se expresan las actividades realizadas por nuestro departamento en las zonas afectadas, comparativamente en igual periodo del año anterior, observándose un incremento de las actividades realizadas durante la emergencia, Así en cuanto a mantenimiento, se desarrolló un trabajo de forma inmediata por parte de los inspectores con el apoyo del personal de laboratorio, normativa y administrativo, donde el trabajo se multiplicó en condiciones bien difíciles ya que muchas fábricas, almacenes, etc. estaban completamente enterradas en el lodo.

Las fábricas o lugares que más sufrieron los embates fueron compañías distribuidoras de productos alimenticios Smich Tentori, Fabrica de hielo, Fabrica de café el indio, Fabrica de dulces y Mermeladas Dilya, Banasupro, Mercado San Isidro, Colón, Álvarez, América No. 1, 2 y 3, Mercado la Colonia No. 3, todos ubicados en Comayagüela y que perdieron casi un 100% de su estructura por las inundaciones del Río Choluteca,

Otro parámetro evaluado que incremento notablemente fueron las notificaciones dado por el incremento del personal que exigía en esta actividad. Además se tomó por estrategia no sancionar a las personas infractores de medidas sanitarias, dado a la situación trágica que habíamos

pasado por lo que solo se notificaron en la oficina, explicándole las violaciones cometidas y su peligro de volver a incurrir en errores semejantes.

Los alimentos deteriorados que conllevaron a decomiso se incrementaron en este periodo, pero esto se explica por si solo.

Otro aspecto incrementado fue el saneamiento operativo de aseo de inmediato, ya que ante la emergencia fundamentalmente nuestra actividad se volcó a estas acciones rápidas las que se realizaron en los mercados acondicionados, venta en la vía pública, calles y avenidas principales de Comayagüela, y barrios y colonias de Tegucigalpa. Para, este trabajo se le entrego al personal expuesto a la contaminación medios de protección como: Mascarillas, guantes, botas, etc. además se recibieron abastecimientos por parte de la OFS de material de limpieza cubos, escobas, Dalas, etc) ¿así como megáfonos para facilitar la comunicación con la comunidad.

**En la tabla No.3** se muestran los resultados microbiológicos realizados durante la emergencia, así se puede observar que las aguas analizadas todas cumplían las normas sanitarias establecidas. Estas aguas fueron de consumo y en su totalidad purificadas en diferentes plantas.

El éxito que las aguas analizadas todas estuvieron dentro de las normas sanitarias se lo atribuimos a la seria divulgación y al trabajo específico que se realizó en las plantas purificadoras de agua en toda la región.

Además a toda la población se le alerto de la necesidad del consumo sólo de aguas potables y se insistió en la necesidad del uso de un desinfectante que se utilizó: plata coloidal, cloro, etc.

Es importante señalar que se hizo un estudio en **aguas contaminadas** para probar la efectividad del desinfectante OXILYN 70 para la eliminación de bacterias coliformes totales del agua potable que sugiere la CPS gracias a la colaboración del Dr. Homero Silva.

En la propia tabla se puede observar que los alimentos que resultaron más contaminados durante esta emergencia fuera en los lácteos artesanales expandidos en la vía pública por lo que en este sentido se tomaron diversas medidas de alerta que aún se mantienen.

Es necesario aclarar que en alimentos como: Refresco natural, alimentos elaborados y quesos artesanales son muestras tomadas en las ventas de la vía pública y en esos momentos fue la principal proyección de trabajo.

Tomando en consideración que muchos productos alimenticios dañados por el fenómeno estaban siendo expendidos en la venta de este tipo sin ningún tipo de control nos propusimos realizar este muestreo.

Es importante aclarar que en el mes de noviembre prácticamente el trabajo se dirigió a secciones de campo dada la situación tan crítica enfrentada, y a en los meses de diciembre y enero el trabajo progresivamente fue estabilizándose. Además de tener una serie de limitaciones nuestro laboratorio en equipos, cristalería, etc. que no permitía extender este muestreo, aunque la DPS donó material para la red de laboratorio de Control de Alimentos.

**En la tabla No.4**, se expresan los resultados físico químicos realizados a algunos alimentos durante la etapa de emergencia así se observa que una muestra resultó impropia por su contenido en materia orgánica pero este resultado no fue tan significativo.

En el caso de los lácteos pasteurizados en el mes de enero se encontró que el 100% de los productos analizados (mantequilla) se encontraron fuera de norma por ser adulterados con goma. En estos momentos se trabaja en este sentido para eliminar esta problemática,

Es necesario destacar que todo el personal de laboratorio se dirigió los dos primeros meses al trabajo de campo ya que era un peligro inminente debido a las condiciones creadas

En la tabla N° 5 muestra la educación Sanitaria impartida en ambos periodos analizados, notándose un incremento en estas actividades aunque estos datos no son reales porque existen sub registros y pérdidas de esta información ya que en ocasión no se notifica a tiempo.

Otro aspecto a señalar es la colaboración de un Asesor de la OPS de República Dominicana en los primeros momentos de la emergencia así como de Cuba, un especialista en Enfermedades Transmitidas por Alimentos, en donde también se aprovechó la oportunidad para impartir un curso introductorio de VETA con el objetivo de iniciar la implantación de este Programa en el país. En resumen, intenso ha sido el trabajo realizado por el personal que enfrentó esta emergencia, como intenso ha sido la fortaleza donde personas aun damnificadas del departamento se enfrentaron con su problema personal y a las adversidades que se derivaron del desastre. Ahora nos queda el desafío de la **RECONSTRUCCION**.



## CONCLUSIONES

1. No se notificaron enfermedades transmitidas por vía digestiva.
2. Se reportó un número considerable de diarreas pero se desconoce su origen
3. Fue arduo el trabajo desplegado por el personal de inspectoría los que se enfrentaron a situaciones bien difíciles dada la falta de condiciones sanitarias y el malestar he algunas personas damnificadas.
4. Muy valioso resultó el trabajo de los compañeros de laboratorio, normativa, educación quienes se expusieron a todos los riesgos como un solo equipo.
5. Se perdió mucha información valiosa en cuanto a notificación de actividades realizadas por inspectoría por lo que no se evalúa adecuadamente.
6. La educación sanitaria en este periodo fue satisfactoria.
7. El laboratorio de microbiología y química jugaron un papel importante es esta situación.

## RECOMENDACIONES

1. Estudiar todos los casos de diarreas u otros síntomas afines a una enfermedad transmitida por al méritos para que conociendo 1 as causas que 1o provocaron poder tomar medidas preventivas.
2. Mantener un monitoreo constante en todas direcciones por Cólera en 1999.
3. Que se establezca un Programa de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por alimentos dadas las condiciones que están creadas actualmente producto del desastre.
4. Lograr que los inspectores reporten las actividades diarias en forma establecida para emitir un resultado verdadero y que no se presenten los sub registros actuales.
5. Incrementar la labor aun más de educación para el anejo, higiénico de los alimentos multiplicándola por cada inspector.

# **ANEXOS**



**TABLA NO. 2**  
**COMPORTAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECCIÓN**  
**CONTROL DE AUMENTOS DURANTE LA EMERGENCIA**  
**NOVIEMBRE 1998 - ENERO 1999**

	NOV.	DÍC.	ENERO		NOV.	DIC.	ENER	!
ACTIVIDADES	97	97	98	TOTAL	98	98	99	TOTAL
Catastros	115	40	120	275	22	47	54	123
Evaluaciones	103	13	39	155	9	25	38	72
Mantenimiento	948	949	706	2603	2689	3335	1841	7865
Notificados	434	68	291	793	30	128	264	422
Decomisos ['Unidades)		5919	1353	7272	20617	4327	6382	31326
Decomisos (Libras)	1013	2367	2179	6065	41862	2112	36176	405740
Cierres Temporales	2		31	33		2		2!
Suspensión Labores	60		13	73	7	19	9	35
Multas Impuestas	2			2	1	1		2
Saneamiento Operativo								
Aseo Inmediato	84	80	13	177	790	1279	173	2242

Fuente Estadística Departamento Control de Alimentos.- Región Metropolitana

**TABLA No. 3**  
**RESULTADOS MICROBIOLOQICOB REALIZADOS A ALGUNOS ALIMENTOS**  
**CONSIDERASOS MAS RIESGOSOS DURANTE LA ETAPA DE EMERGENCIA**  
**PRODUCIDA POR EL HURACAN MITCM**

AUMENTOS	No.	MUES		FUERA NORMA				% IMP.	
	NOY.	ÜIC.	ENER	nov.	me.	ENER	NOV.	D1C.	ENER
Agua	38	47	58						
Refresco Natural	1		13	1		11	1		85
Alimentos Elaborados	3	21	24	1	5	1	33	24	4
Lácteos Artesanales	29	6	4	11	2	3	38	33	75
Lácteos Pasteurizados	7	12	1	1	3		14	25	
TOTAL	78	86	100	14	10	15	18	12	15

Fuente: Control Laboratorio Microbiología, Región Metropolitana  
Expendidos en h venia de la Vía Pública

**TABLA No. 4**  
**RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS REALIZADOS A ALGUNOS ALIMENTOS**  
**CONSIDERADOS MAS RIESGOSOS DURANTE LA ETAPA DE EMERGENCIA**  
**PRODUCIDA POR EL HURACÁN MITCH**

ALIMENTOS	No. MUESTRAS			FUERA NORMA			> % IMP.		
	NOV.	DIC.	ENERO	NOV.	DIC.	ENERO	NOV.	DIC.	ENERO
Agua	10	13	4	1			10		
Lácteos Artesanales	3	9	7		1			33	
[Lácteos Pasteurizados			12			12			100
TOTAL	13	22	23	1	1	12	10	33	100

Fuente: Control del Laboratorio de Química; Región Metropolitana

**TABLA No. 5**  
**SUPERACIÓN A LOS MANIPULADORES DE AUMENTOS UNIDAD DE**  
**EDUCACIÓN DE LA SECCIÓN CONTROL DE ALIMENTOS-REGIÓN**  
**METROPOLITANA NOV. 97-ENERO 98-NOV. 98-ENERO 99**

ACTIVIDADES	PERIODOS		EVALUADOS		PERÍODOS		EVALUA		j > 0
	NOV.	DIC.	ENERO	TOTAL	NOV.	DIC.	ENERO	TOTAL	
Cursos	5		4	9					
Charlas		4	2	6	4	13	6	23	
Cursillos		3	3	6					
Manipuladores	132	193	248	573	123	360	195	678	
	TOTAL	EVEN		21					23

Fuente: Estadística Sección Control de Alimentos. Región Sanitaria Metropolitana



Este trabajo pudo elaborarse gracias a la recopilación de datos que aportaron las diferentes personas.

Dra. Mayra Monteagudo	Asesor Cubano
Prof. Víctor Maradiaga	Jefe de Sección
P.M. Alfredo Álvarez	Unidad Inspectora
Sr. Ornar Rodríguez	Unidad Inspectoría
Dra. Diana Díaz.	Unidad Laboratorio
Dra. Yolanda de Awad	Unidad Laboratorio
Dra. Zeyda de Calona	Unidad Laboratorio
Lic. Silvia Pineda	Unidad Laboratorio
P.M. Reiniero Flores	Unidad Educación
P.M. Harta Lilian Portillo	Estadística
P.M. Mélida E. Martínez	Transcriptor de datos