



Vigilància de les toxiinfeccions alimentàries al Principat d'Andorra: Implementació, millores i oportunitats

M. Colom,^{1*} M. Coll,² J.M. Casals,³ P. Postius⁴

Àrea de Vigilància Epidemiològica.

Ministeri de Salut i Benestar. Principat d'Andorra

*Correspondència: mireiacolom@andorra.org Tel. +376-860345

Andorra és un país petit pel que fa l'extensió i població, però amb una elevada afluència turística. Per aquest motiu, la notificació i la investigació dels brots per intoxicació alimentària són especialment importants. Aquest article estudia l'evolució dels brots per intoxicació alimentària notificats al Principat d'Andorra, des de l'any 2000 i fins l'any 2003, i com les mesures que s'han pres des del Ministeri de Salut i Benestar han pogut influir en la prevenció i l'atenció de nous brots. Aquestes mesures són: el sistema d'alerta i resposta ràpida disponible 24 hores al dia durant tot l'any per als metges generalistes i el servei d'urgències de l'hospital, la publicació de guies de bones pràctiques per a manipuladors d'aliments i establiments de restauració i la promoció de cursos per als manipuladors d'aliments.

Material i mètode

Estudi retrospectiu de la documentació referent a les investigacions dels brots per intoxicació alimentària notificats des de l'any 2000 i fins a l'any 2003 al Principat d'Andorra.

Resultats

El nombre de brots notificats va augmentar molt quan es va establir el sistema d'alerta i resposta ràpida a principis de l'any 2002. Més concretament, l'any 2002 es va registrar un augment del 1100% en la notificació (11 brots notificats l'any 2002 per cada brot que s'havia notificat l'any anterior). L'any 2003 el nombre de notificacions va disminuir un 63.6% en comparació amb l'any 2002. A més a més, també es va constatar que la majoria de brots per intoxicació alimentària (76%) tenen lloc durant el primer trimestre de l'any.

Conclusions

Aquests resultats mostren que, gràcies a l'establiment d'un sistema d'alerta i resposta ràpida, molts més brots d'intoxicació alimentària van poder ser detectats, especialment durant la temporada d'hivern, que és quan es produeix el principal pic d'afluència turística. Al mateix temps, aquest augment en la detecció va aportar dades que van permetre estudiar els factors que contribuïen a l'aparició dels brots i altres característiques d'aquests, cosa que fou essencial per al disseny de les mesures de protecció i prevenció més adequades (publicació de guies de bones pràctiques per als manipuladors d'aliments i establiments de restauració i la promoció dels cursos per a manipuladors d'aliments). Quan aquestes mesures es van portar a la pràctica es va aconseguir una disminució del nombre de brots per intoxicació alimentària.