INTOXICACION ALIMENTARIA

Maider Igartua Astibia, Javier Lucas Lerga, María José Molina Estirado

Introducción:

La intoxicación alimentaria se define como aquella intoxicación provocada por cualquier alimento o producto alimenticio que por contener sustancias tóxicas, gérmenes, metales, aditivos, hormonas, etc, que provocan una intoxicación. Supone una parte muy importante de la Toxicología Clínica, aunque en la mayoría de las estadísticas, las toxiinfecciones alimentarias provocada por bacterias, protozoos y virus no son contabilizadas como intoxicaciones, ya que son provocadas por gérmenes y son recogidas como infecciones [1]

La incidencia real de las toxiinfecciones alimentarias no se conoce con exactitud debido a que la mayoría de enfermedades de transmisión alimentaria se presentan en forma de episodios esporádicos, de escasa gravedad y que remiten espontáneamente.

En la mayoría de ocasiones, la contaminación de los alimentos se produce de forma accidental e involuntaria, aunque también se han descrito brotes de intoxicación alimentaria intencionada con fines delictivos. [2]

En la última década se ha registrado un aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria. Entre los factores que han contribuido a este aumento están los cambios en los microorganismos (aparición de cepas más virulentas, resistencia a antibióticos, etc.), aparición de nuevos agentes capaces de causar enfermedad, cambios en los sistemas de producción alimentaria (intervención de mayor número de personas), globalización de la industria alimentaria (facilita la exposición a patógenos procedentes de otras partes del mundo), cambios en el estilo de vida de las personas (comer fuera de casa, alimentos precocinados, etc.), aumento de los viajes internacionales, aumento de la población que sufre algún tipo de inmunosupresión (VIH, tratamientos quimioterápicos, pacientes de edad avanzada, etc.) y mejora en los mecanismos de detección de la enfermedad y en el desarrollo de sistemas de control epidemiológico para facilitar la declaración de casos.

Tipos de contaminantes alimentarios

Los agentes con capacidad para contaminar los alimentos y producir enfermedad en el ser humano son numerosos y muy variados. Se pueden clasificar en contaminantes biológicos, tóxicos naturales y contaminantes químicos.

1. **Contaminantes biológicos:**

La contaminación de los alimentos o el agua por microorganismos (bacterias, virus, parásitos) o por toxinas producidas por los mismos, constituye la causa más frecuente de toxiinfección alimentaria.
El agente patógeno identificado con mayor frecuencia en nuestro medio es Salmonella spp.
La fuente de los agentes causales suele ser el tracto digestivo de individuos reservorios, las heces de animales y humanos infectados o el agua no potable que contamina los alimentos.

2. **Tóxicos naturales.**

Son productos que de forma natural están presentes o se originan durante el metabolismo en ciertos animales o plantas que utilizamos normalmente como alimento.
Entre ellos se encuentran las micotoxinas (ej. aflatoxinas), las biotoxinas marinas, las toxinas producidas por algunas especies de setas o los glucósidos cianogénicos presentes en algunos alimentos.

3. **Contaminantes químicos.**

❖ -Sustancias inorgánicas.

Metales como el plomo, el mercurio o el cadmio que están presentes en el medio ambiente (aire, agua y suelo), pueden ser absorbidos y acumulados por animales y vegetales.

❖ -Sustancias orgánicas.

El incremento de la productividad agrícola y el desarrollo industrial han ocasionado una mayor presencia artificial de contaminantes orgánicos en los alimentos de consumo humano. La mayoría de estos contaminantes orgánicos provienen de residuos de plaguicidas, dioxinas, bifenoles policlorados, medicamentos de uso veterinario y constituyentes de los plásticos que se utilizan en el envasado de los alimentos, entre otros. Se han descrito múltiples casos de intoxicación por plaguicidas, principalmente organofosforados, que dan lugar a cuadros clínicos graves que requieren un diagnóstico y tratamiento precoz. El uso de fertilizantes nitrogenados en agricultura y la utilización de nitratos o nitritos como conservantes alimentarios, puede producir un acúmulo de nitratos en los alimentos y dar lugar a cuadros de metahemoglobinemia.

Manifestaciones clínicas.

PRINCIPALES SÍNDROMES CLÍNICOS Y AGENTES CAUSANTES DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS[2]

Gastroenteritis (principalmente vómitos aunque también puede presentarse con fiebre y diarrea)	**Gastroenteritis vírica** **Toxinas preformadas (ej. estafilocócica Bacillus cereus**
Diarrea no inflamatoria (diarrea acuosa generalmente sin fiebre)	Virus entéricos (norovirus, rotavirus, astrovirus) E. Coli enterotoxigénica Giardia lamblia Cryptosporidium Cyclospora cayetanensis
Diarrea inflamatoria (gastroenteritis invasiva, el paciente puede tener fiebre y heces sanguinolentas)	Salmonella Campylobacter Shigella E. Coli enteroinvasivo E. Coli enterohemorrágico (O157:H7) Vibrio parahaemolyticus Yersinia enterocolitica Entamoeba histolytica
Diarrea persistente (≥ 14 días)	Cyclospora cayetanensis Cryptosporidium Entamoeba histolytica Giardia lamblia

Síntomas neurológicos (parestesias, broncoespasmo, depresión respiratoria, parálisis de nervios craneales, alucinaciones, síndrome confusional, coma)	Botulismo Pesticidas organofosforados Intoxicación por toxinas de pescado (ciguatera, tetradotoxina) Intoxicación por toxinas de marisco (neurotóxica, paralizante, amnésica) Intoxicación por setas neurotóxicas
Síntomas alérgicos (rubor facial, prurito)	Escombrointoxicación
Síntomas sistémicos (ej. fiebre, astenia, ictericia, artritis	Listeria monocytogenes Brucella Trichinella spiralis Toxoplasma gondii Hepatitis A y E Salmonella typhi y paratyphi Absceso hepático amebiano

BIBLIOGRAFÍA

[1] Pinillos M.A., Intoxicación por alimentos, plantas y setas. Anales del Sistema Sanitario de Navarra. 2003 Vol.26, supl. 1, p. 243-263
[2] Garcia A., Aguiló S. Toxiinfección alimentaria. En Nogue Xarau S. Intoxicaciones agudas. Barcelona. Laboratorios Menarini. 2010