

Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 10.4 JUN. 2024

**SRA. PRESIDENTE DE LA
CÁMARA DE REPRESENTANTES
ANA OLIVERA**

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al pedido de informes efectuado a solicitud de la Sra. Representante Lucía Etcheverry Lima, según Oficio N° 11717, de 22 de noviembre de 2023.

En tal sentido, se adjunta respuesta elaborada por el Área de Vigilancia en Salud de la Población de la Dirección General de la Salud de esta Secretaría de Estado.

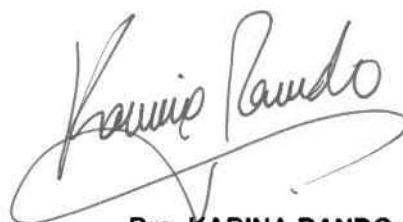
Saluda a usted atentamente.

Oficio N° 414

Ref. N° 001-3-7555-2023

VC

CAMARA DE REPRESENTANTES	
DIVISIÓN ADMINISTRACION DOCUMENTAL	
RECIBIDO	17/06/24
A LAS	13:48 HORAS
ANOTADO CON EL N°	11645
	
FUNCIONARIO	



**Dra. KARINA RANDO
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA**

En respuesta a lo solicitado cúmpleme informar:

I- Fecha y medio por el que se comunicó al Ministerio del referido evento por medio de la Administración de los Servicios de Salud del Estado (ASSE).

23 de octubre de 2023 vía llamada telefónica.

II- Quién realizó dicha comunicación y agregando copia de la misma.

Dr. Roberto Suárez.

III- Copia de las decisiones adoptadas en tal sentido por ese Ministerio.

Se adjunta

IV- Copia de las actas que a tales efectos levantó dicho Ministerio y de otras actuaciones que se han llevado a cabo respecto al caso.

Se adjunta.

Hoja1

CENSO Ce.Re.M.O.S**SECTOR SANTIN CARLOS ROSSI**

PABELLONES	CANTIDAD DE USUARIOS	
1-8	42	MIXTO
4	61	FEM.
6 Y 7	40	FEM.
24	10	MAS.
ENFERMERIA	14	MIXTO
TOTAL	167	

SECTOR BERNARDO ETCHEPARE

PABELLONES	CANTIDAD DE USUARIOS	
5-10	48	MAS.
11	4	FEM.
11	12	MAS.
17	17	MAS.
18	17	FEM.
25	6	FEM.
	5	MAS.
26 A	17	FEM.
26 B.	26	FEM.
27 A	37	MAS.
27 B	31	MAS.
28 A	25	MAS.
28 B	24	MAS.
UMQ	4	FEM.
	3	MAS.
TOTAL	276	

TOTAL DE USUARIOS EN Ce.Re.M.O.S 443- 14 enfermeros
= 429

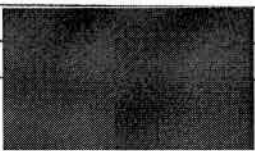
ANEXO 2

Servicio de Alimentación y Nutrición – CE.RE.M.O.S**Dotación de Recursos Humanos Turno Matutino**

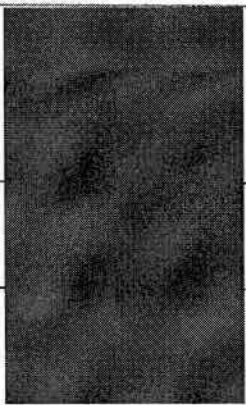
Sector	Nombre	Cargo	Función que desempeña
Cocina Central		Auxiliar de Servicio	Cocinero
		Auxiliar de servicio	Cocinero
		Auxiliar de servicio	Cocinero
		Auxiliar de servicio (suplente)	Cocinero
		Auxiliar de servicio (suplente)	Cocinero
		Auxiliar de servicio (suplente)	Cocinero
		Cocinera (suplente)	Cocinera
		Auxiliar de servicio (suplente)	Cocinera
Cocina Especial		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Auxiliar de servicio	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Auxiliar de servicio	Cocinero
		Auxiliar de servicio (suplente)	Cocinera
Tisanería		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio (suplente)	Tisanero
		Auxiliar de Servicio (suplente)	Tisanero
Panadería		Panadera	Panadera
		Panadero	Panadero
		Cocinera	Panadera

Administración		Auxiliar de Servicio	Encargada Administrativa
		Auxiliar de Servicio	Administrativa
		Auxiliar de Servicio	Administrativa
		Administrativa	Administrativa

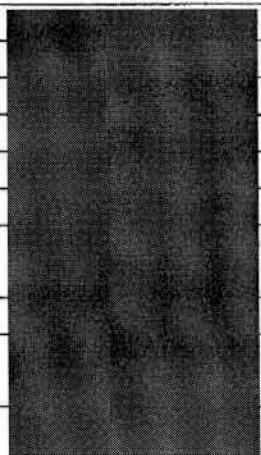
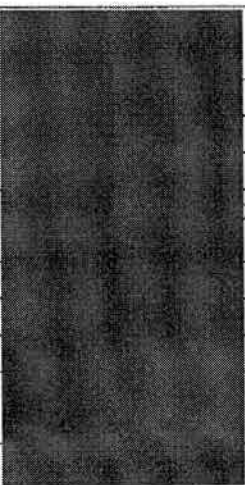
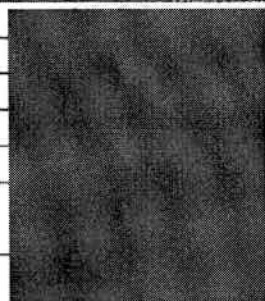
Carnicería		Auxiliar de Servicio	Encargado Carnicería
		Cocinero	Encargado Carnicería

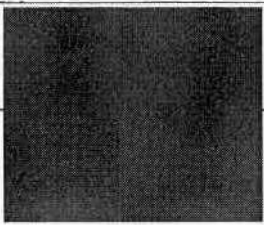
Despensa		Auxiliar de Servicio	Encargado Despensa
		Auxiliar de Servicio	Auxiliar de servicio
		Auxiliar de Servicio	Auxiliar de servicio

Comedor		Auxiliar de Servicio	Auxiliar de servicio
		Auxiliar de Servicio	Auxiliar de servicio

Lic. en Nutrición		Licenciada en Nutrición	Licenciada en Nutrición Encargada del Servicio de Alimentación (Turno Matutino y Vespertino)
		Licenciada en Nutrición	Licenciada en Nutrición de Producción
		Licenciada en Nutrición (suplente)	Licenciada en Nutrición de Despensa

Dotación de Recursos Humanos Turno Vespertino

Sector	Nombre	Cargo	Función que desempeña
Cocina Central		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Auxiliar de Servicio	Cocinera
		Auxiliar de Servicio	Cocinero
		Auxiliar de Servicio	Cocinero
		Auxiliar de Servicio (Suplente)	Cocinero
Cocina Especial		Auxiliar de Servicio (Suplente)	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Cocinera	Cocinera
		Auxiliar de Servicio	Cocinera
		Auxiliar de Servicio	Cocinera
		Auxiliar de Servicio	Cocinera
		Auxiliar de Servicio (Suplente)	Cocinero
Tisanería		Cocinero (Suplente)	Cocinero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio	Tisanero
		Auxiliar de Servicio (Suplente)	Tisanero
Panadería		Panadero	Panadero
		Panadero	Panadero
		Panadero	Panadero
		Panadero	Panadero

Lic. en Nutrición		Licenciada en Nutrición	Licenciada en Nutrición de Producción
		Licenciada en Nutrición	Licenciada en Nutrición de Producción

CEREMOS A.S.S.E

CERCO INTERIOR
DE ANTIGUA DATA

CERCO PERIMETRAL

15 viviendas cercadas
dependencia

EX. COLONIA
DR. BERNARDO
ETCHEPARE

SALIDA A
RUTA 79

ENFERMERIA

OBRA
NUEVA

POLICLINICA

COCINA
LABORIO

MONTENI-
MIENTO

ACCESO AL
HOSPITAL

SAN JOSE

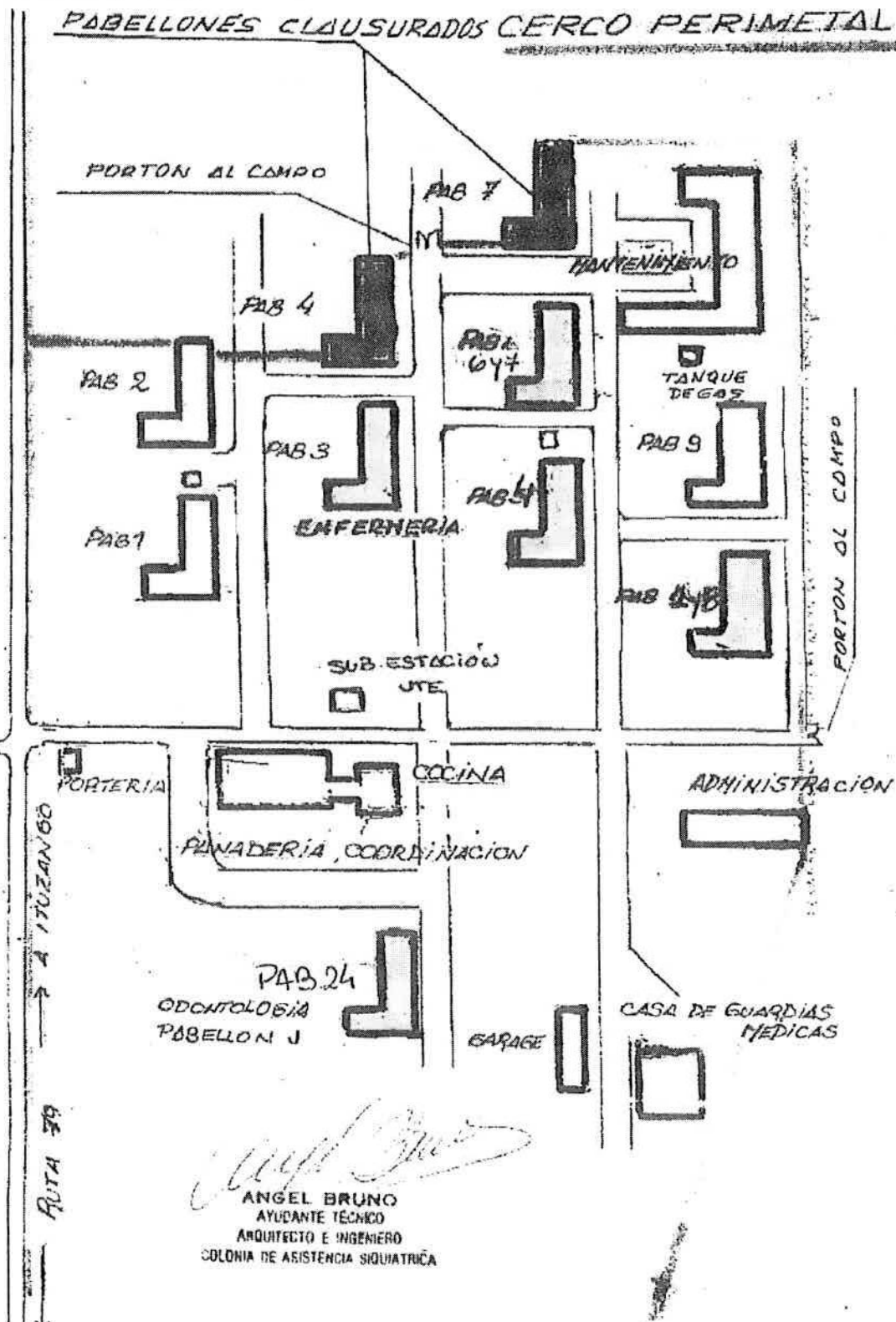
RUTA Nº 11

SANTA LUCIA

PADRON RURAL 19113
SUPERFICIE 50 HECTAREAS

COLONIA Dr. SANTIN CARLOS ROSSI

PABELLONES CLAUSURADOS CERCO PERIMETRAL



San José, 30 de octubre del 2023

ASSE- CE.RE.M.O.S.
EQUIPO DE DIRECCIÓN
EQUIPO DE ADMINISTRACIÓN

A solicitud de dichas autoridades y dadas las actuales circunstancias de casos de diarrea en la Institución, el Servicio de Laboratorio Clínico en las personas Aux. de Técnico de Laboratorio Mariana Dotti y la Encargada del mismo Dra. Gabriela Mance concurren a COCINA de la Institución a realizar toma de muestras en condiciones de esterilidad de los sectores de trabajo para ser derivadas para estudios Microbiológicos.

Comenzamos recolectando muestras de **AGUA del GRIFO** de todas las canillas ubicadas en el edificio de COCINA. Obtuvimos dicha agua proveniente del grifo directamente y la recolectamos en frasco estéril de Urocultivo. Incluimos las del baño femenino y masculino. Se rotularon las canillas con números sucesivos con un total de 21 tomas de agua y se registraron en planilla simultáneamente.

También se realizaron **tomas con hisopo estéril seco y con medio de transporte Stuart** de las mesadas de Cocina rotulando dichos hisopos como :

CARNICERÍA que se toma muestra de las **mesadas** de acero inoxidable y de la **picadora** de carne ya limpias. También de la **cortadora** de fiambres/ quesos limpia.

TISANERÍA donde hicimos tomas de muestra de las bandejas limpias y las que aún tenían restos de comida en hisopos secos y con transporte.

También se tomaron muestras con hisopo por dentro de las paredes de los **CONTENEDORES TRANSPORTADORES DE BANDEJAS DE COMIDA** total en 3 de ellos al azar y ya limpios.

Éstos son de plástico color negro cerrados con puerta los cuales portan varias bandejas de comida unas encima de las otras sobre rieles laterales, son llevados al Camión de reparto de la comida por toda la Institución de ambas Colonias sector Etchepare y SCR.

Faltó hoy por temas de horario realizar tomas de muestras del Camión de transporte de los contenedores de comida. Podemos realizarlo mañana.

Adjuntamos sólo las muestras de agua recolectado y rotulado con la planilla a la Administración en caja de espuma plast para su traslado al Laboratorio Microbiológico de destino.

Quedando a disposición para cualquier otra intervención, les saluda muy atte.:

Aux. Lab Clin. Mariana Dotti

Encargada Dra. Gabriela Mance

LISTADO DE LOS NÚMEROS DE CADA GRIFO Y SU UBICACIÓN
PARA LAS TOMAS DE MUESTRAS DE AGUA

- 1 – ventana sur
- 2 - canilla central, preparación de cramas turno vespertino
- 3 - en Carnicería
- 4 – primera ventana mirando al norte al fonde de cocina
- 5 – segunda ventana mirando al norte al fonde de cocina
- 6 – Primera ventana en sector Verduras
- 7 – Segunda ventana en sector Verduras
- 8 – Canilla en Marmita (olla grande derecha)
- 9 – Canilla en Marmita “ “ izquierda)
- 10_ Canilla en Marmita Eléctrica
- 11 – Canilla en Marmita Eléctrica
- 12 – Canilla de manos del Personal del sector
- 13 – TISANERÍA
- 14 – TISANERÍA
- 15- Baño Femenino
- 16 – Baño Femenino
- 17 – Baño Femenino
- 18 – Baño Masculino
- 19 - Baño Masculino
- 20 – Baño Masculino
- 21 - COMEDOR DIARIO de todos los Funcionarios del Sector.

Las muestras fueron recolectadas en condiciones de esterilidad con guantes y colocadas en los frascos de Urocultivo estériles. Rotuladas y listadas.

Fecha: 30 de octubre de 2023

Aux. Lab. Clin. Mariana Dotti


Dra. Gabriela Mance

ASSE- CE.RE.M.O.S. UE 103

LISTADO DE LOS NÚMEROS DE CADA GRIFO Y SU GRUPO O POOL PARA JUNTAR GRIFOS CON EL FIN DE SER ESTUDIADOS EN LA POTABILIDAD DEL AGUA.

Tomas de agua realizadas el 30/10/23

- A) **POOL DE GRIFOS: 1 y 2 y del 4 al 7** todos juntos se envían (grifos frente a las Ventanas lado sur, central preparación de cremas y luego al norte).
- B) **GRIFO 3 de CARNICERÍA** sólo.
- C) **POOL DE GRIFOS del 8 al 11** (son las 4 marmitas)
- D) **POOL de los GRIFOS 12 y 21** (manos del Personal y Comedor Diario de los Funcionarios).
- E) **POOL de grifos 13 y 14** ambos de TISANERÍA
- F) **POOL de BAÑOS del PERSONAL**, todos juntos (15 al 17 femenino) y (18 al 20 masculino).

Se recolectan en frasco estéril de Urocultivo, con guantes, se rotulan las canillas y se registran por su ubicación y número asignado en un informe para Sub Dirección.

Se envían el mismo día a un Laboratorio asignado por el equipo de Dirección.

Se obtienen resultados preliminares, por lo cual se toman muestras secundarias de los sitios positivos para Coliformes que fueron del POOL C las 4 marmitas.

Se encontró positiva para COLIFORMES la marmita 9, que se encuentra al lado de los HORNOS.

Los informes fueron remitidos por el Laboratorio que los procesó al equipo de Dirección.

En mi rol de obtener las muestras de agua en forma estéril y su registro junto a mis Funcionarios del Laboratorio Clínico de la Institución, quedo a disposición para cualquier otra intervención.


Dra. Gabriela Mance

Especialista en Lab. Clín. - CE.RE.M.O.S.

Dirección Técnica

3 de noviembre de 2023

Director Dr Federico Sacchi

Por la presente se envía las medidas higiénicas sanitarias que se implementaron en el Servicio de Alimentación en relación a la situación acontecida en nuestra Institución:

Mantener condiciones de higiene - Personal:

- Lavado de manos Se instruye al personal y se coloca cartelera.
- Uso de uniforme completo y limpio, tapaboca, cofia.
- Durante la manipulación de alimentos: Se transmite no fumar, no comer, no beber, no mate no masticar chicles.
- Informar a los superiores inmediatos frente algún Síntoma de diarrea vómito, resfrió severo, heridas.

- De planta física:

- De equipo mayor y menor y utensilios.
Mediante un lavado y desinfección de todo el servicio
Según normas higiénicas establecidas

Recepción y Almacenamiento

Recepción:

1 Se implementa en la recepción control de temperatura de cárnicos vegetales, frutas y congelados con termómetros específicos para este control.

2 Almacenamiento: De víveres secos: Se realiza reorganización de sector despensa diaria, previo lavado y desinfección adecuada. Se retiran envases primarios de alimentos dentro de la misma.

3 Cámaras de frío lácteos: Se realiza la colocación de alimentos cocidos separados de los crudos y con medida de protección (Nylon film). Se implementan planillas de control de temperatura de cámaras con registro de las temperaturas y en diferentes horas y responsable de las mismas. Se coloca planilla de monitoreo de temperatura.

4 Cámaras de frío carnes: Se retiran envases primarios de alimentos se transfieren a cajas plásticas con protección para su adecuado almacenamiento.

Elaboración de alimentos:

1 Operaciones preliminares: Se elabora planilla de lavado y desinfección de vegetales crudos y cocidos, con tablas indicando la relación agua /hipoclorito.

2 Se implementa la limpieza y desinfección de mesadas y equipo utilizado en las preparaciones en forma diaria, al igual que el lavado de estanterías y carros transportadores de alimentos así como también la utilización de termómetro para control de temperatura interna de las preparaciones una vez finalizada las mismas. Se utiliza planilla de registro.

Distribución de alimentos:

1 Se realiza la implementación del adecuado lavado y desinfección de todo el equipo destinado a la distribución de alimentos según normas de higiene establecidas. (Contenedores térmicos ,termos para líquidos, cajones de distribución de pan.)

Así como también el lavado del camión que trasporta los alimentos y la planta física en forma diaria.

Sin otro particular saluda atte

Jefa Servicio Alimentación

Licenciada Rosina Negro Viotti.



DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
Equipo de Respuesta Rápida

FECHA ACTA: 29/10/2023

LUGAR DE LA INVESTIGACION: CEREMOS

Motivo de la visita	Brote de ETA
Dirección y teléfono donde se realiza la investigación	Ruta 11 Km 79.500 del Departamento de San José
Responsable por la Organización	Dr Federico Sacchi
Responsables por Vigilancia de la Población (ERR)	Lic. Gonzalo Cataldi – Mg. Diego López

INFORME PRELIMINAR

Se constituye en lugar y día de la fecha, el Equipo de Respuesta Rápida (ERR) del Área de Vigilancia en Salud de la Población del MSP, atentos a la ocurrencia de sospecha de brote de enfermedad transmitida por alimentos en el lugar.
Se arriba al lugar en vehículo oficial sobre las 15:00 hs, acompañados por representante del CIH central de ASSE, Lic. Enf. Natalia Rodríguez.

Somos recibidos en las oficinas de la Dirección del lugar y mantenemos entrevista con las autoridades del propio CEREMOS, Dirección Técnica a cargo del Dr Federico Sacchi y la subdirección Dra Galimberti, Coordinador de Medicina Dr Roberto Suárez y referente Dra Mara Enríquez; de la Dirección Departamental de Salud de San José Dr. Pablo Álvarez, de la Dirección de Salud Mental de ASSE, Dra. Mariana Rossi y Lic. Mónica Daleiro, representantes de la Comisión Interna, Sr. Washington Maldonado, Sr. Angel Medina, Sr. Javier Rava y Sra. Carina Cardozo.

Fecha de Inicio de Síntomas (diarrea) de los primeros casos noche del 18/10/23, madrugada del 19/10/23

Expuestos: aproximados 450

Casos 71

Tasa de ataque: 17%

Cursando/activos: 15

Fallecidos: 3 (61 años, 29 años y 47 años)

Internados: 0

Caso índice: 19/10/23 Fecha de Inicio de Síntomas (FIS)

Último reporte de casos: 29/10/23 con FIS 28/10/23

Reporte de situación al MSP (Dec. 41/012): fuera de plazo, 23/10/23.

Alimento sospechoso: pollo al ajillo con papas hervidas, arroz, mayonesa de morrón (mayonesa envasada Oderich a la que agregan morrón picado en el lugar)

1) Antecedentes

El día 23 de octubre del corriente, se recibe en DEVISA correo electrónico desde CEREMOS notificando la ocurrencia de casos de diarrea aguda en residentes y funcionarios, que al momento del reporte, ascendían a 37 casos en residentes y 3 funcionarios.
El 24 de octubre, el ERR recibe desde sector transmisibles el reporte de la situación, tomando conocimiento.
El día 28 de octubre, solicitan desde DIGESA concurrir al lugar para conocer in situ las acciones preliminares determinadas por el Área de Prevención y Control de Enfermedades de ASSE Central en conjunto con la Dirección Técnica de CEREMOS.

2) Del lugar

La Colonia de Asistencia Psiquiátrica "Dr. Bernardo Etchepare", que ocupa una extensión de 372 hectáreas, fue fundada en el año 1912.
En 1921 se comenzó a internar mujeres y en la década de 1950 se habilitaron dos pabellones infantiles -que fueron cerrados en la década de los 80 - y se inaugura, en un predio vecino de 30 hectáreas, la Colonia "Dr. Santín Carlos Rossi". A partir del 1° de Enero de 2016 las Unidades Ejecutoras Colonia Etchepare (U.E. 013) y Colonia Santín Carlos Rossi (U.E. 069) se suprimieron, creándose el Centro de Rehabilitación Médica Ocupacional y Sicosocial (CE.RE.M.O.S – U.E. 103).
El Centro De Rehabilitación Médico Ocupacional y Sicosocial, CEREMOS (Director: Dr. Federico Sacchi, Subdirectora: Dra. Paula Galimberti, Adjunto: Lic. Lucas Carbajal, Administrador: Sr. Washington Machado), ubicado en la Ruta 11 Km 79.500 del Departamento de San José, integra la Red Asistencial de ASSE, dependiente de la Dirección de Salud Mental y Poblaciones Vulnerables.
La población de CE.RE.M.O.S. se compone, en su mayoría por personas de avanzada edad, provenientes de medios socioeconómicos bajos y con diferentes padecimientos mentales diagnosticados como "crónicos" (esquizofrenia, demencias y discapacidades intelectuales clasificadas como severas). El promedio de años de permanencia en la institución es de 19, para aquellas personas internadas sin derivación judicial y de 10 años para aquellas personas derivadas por el Poder Judicial.
La disposición de las personas en CE.RE.M.O.S es en la modalidad de pabellones, con poblaciones por pabellón que van desde las 10 personas hasta 60 o 70 aproximadamente aproximadamente (aguardamos envío de información de población específica por pabellón y su ubicación en CEREMOS).
No se observan animales durante nuestra visita.

3) De los casos

Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
Equipo de Respuesta Rápida

Los casos se reportan al MSP el día 23/10/2023 y la sintomatología presentada: diarrea, vómitos.

Los casos fallecidos son 3, los dos primeros con fecha de fallecimiento el día 19/10/23 y el último el día 21/10/23.

El 1er caso fallecido es de sexo femenino, 61 años, pabellón 26.

Sintomatología: Distensión abdominal, vómitos, diarrea.

El 2do caso fallecido, sexo masculino, 29 años, pabellón 24.

Sintomatología: sin cuadro de diarrea ni otra sintomatología digestiva; tendencia al sueño e hipotensión. En la evolución, rectorragia aguda, shock hipovolémico.

El 3er caso fallecido, sexo masculino, 47 años, pabellón 4.

Sintomatología: declinación funcional, no diarrea, no fiebre, no vómitos.

Los residentes inician con síntomas específicos de diarrea en la noche del 18/10/23 y madrugada del 19/10/23, donde se constatan 37 casos de diarrea en residentes y 3 funcionarios; se determina enviar muestras de heces a estudio bacteriológico y se envían al Hospital de Florida, con resultado negativo para Salmonella y Shigella.

El día 20/10/23 otros residentes inician con disentería, fetidez y glerasas que orienta a sospechar de germen enteroinvasor por lo que se inicia tratamiento con antibióticos, dieta y reposición hidroelectrolítica.

El día 27/10/23 se recibe desde el laboratorio de microbiología del CHPR informe de resultado de coprocultivo a Escherichia Coli enteropatógena en muestra de una residente del lugar (pabellón 26).

Tabla de afectados según fecha de inicio de síntomas.

Fecha	19 oct	20 oct	21 oct	22 oct	23 oct	24 oct	25 oct	26 oct	27 oct	28 oct	Total
Nº de casos	41	0	0	1	0	0	0	0	17	12	71

4) De las instalaciones:

a) Cocina

La área de cocina no asegura la inocuidad alimentaria.

La cocina del CEREMOS es de reciente inauguración en el año 2017, se encuentra en el predio de lo que se llamaba Colonia Santín Carlos Rossi; es de grandes dimensiones y trabajan allí Lic. en Nutrición operativas y jefatura, cocineros, auxiliares de servicio.

Desorden general, falta de higiene y protocolos determinan en general la descripción que se puede realizar del lugar.

Funcionarios que ingieren alimentos personales dentro de la cocina, guardan alimentos y bebidas en heladeras y mobiliarios de la cocina.

Hay un camión de traslado de alimentos, en malas condiciones de higiene, no hay registro ni protocolos de la limpieza del mismo; los alimentos se trasladan en bandejas a granel dentro de contenedores isotérmicos y son distribuidos por los distintos pabellones del CEREMOS, el vehículo no es refrigerado y va y vuelve varias veces en relación a que no hay bandejas suficientes para llevar la comida según nos informa la Nutricionista del lugar.

Agua acumulada en los pisos, riesgo de caída porque la superficie se torna muy resbaladiza, gran cantidad de baldosones rotos, rejillas de canaletas para lavado por arrastre rotas.

Residuos acumulados, freezers en malas condiciones de higiene y mantenimiento, cámaras de refrigeración en malas condiciones de higiene, químicos dentro de las mismas, escobillones, trapos etc.

No hay capacitación continua de funcionarios, no hay educación incidental.

Hay actualmente un comité de calidad trabajando que ha elaborado recomendaciones.

El alimento sospechoso es el pollo al ajillo, el pollo se recibe el día previo, al otro día se desmenuza y cocina y se sirve, no hay registro de la temperatura del alimento cocido ni tiempos de la distribución del mismo. Hay registro de proveedores.

El agua del lugar es suministrada por OSE, hay tanque de agua, no sabemos de mantenimiento ni registro de limpieza.

No existe muestreo de control de superficies ni alimentos de rutina. No hay registros de funcionarios con síntomas al momento de nuestra visita ni manipuladores con lesiones.

No tuvimos oportunidad de observar como se realiza el servicio de alimentos en los pabellones.

El menú es semanal y programado.

Se solicita información para poder realizar encuesta alimentaria.

d) Pabellones:

Se visita el pabellón 26 de mujeres.

Hay baños en condiciones aceptables de higiene, cuartos con camas dispuestas una al lado de otra, separación aceptable. Comedor general.

Se observa a residente realizando lavado de tazas y utensilios de cocina en palangana.

Residuos en la entrada del lugar, en bolsas negras, algunas de ellas abiertas; gran tarrina sin tapa con desechos de comida en gran cantidad, a la espera de ser retirada para llevar a chiquero como alimento de cerdos.

e) Conclusiones:

Se determina brote de enfermedad transmitida por alimentos con agente etiológico bacteriano identificado: Escherichia Coli enteropatógena.

Los casos iniciaron luego de ingesta del alimento indicado, a las horas de la misma.

La distribución de los casos se determinó en todos los pabellones del establecimiento.

No hay resto de alimento a analizar.

El acumulado de casos sintomáticos es de 71 (3 funcionarios y 68 residentes).

El número de fallecidos es de 3 (residentes) y se están analizando las historias clínicas (solicitadas copias a enviar a DEVISA)

El caso con aislamiento de germen se encuentra en pabellón 26 y con buena evolución.

f) Recomendaciones

1. Mantener el comité de calidad para realizar mejoras en los procesos referentes a la cocina de la Institución
2. Supervisar el lavado de manos continuo de los residentes.
3. Incrementar los procesos de higiene ambiental de todo el establecimiento.



Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD DE LA POBLACIÓN
Equipo de Respuesta Rápida

4. Establecimiento de POES que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.
5. Para el establecimiento de POES
 - En los procedimientos se deberán describir los métodos de higienización y sanitización empleados, la frecuencia, los productos utilizados, su concentración y las personas responsables de la tarea.
 - El plan de limpieza y desinfección diario, semanal y mensual de los distintos sectores y superficies.
 - Los registros de control: planilla de control de limpieza y desinfección preoperacional y planilla de control de limpieza y desinfección operacional de las acciones correctivas y de verificación.
 - Fichas técnicas de los productos químicos para la limpieza y desinfección.
6. Protocolizar el mantenimiento de tanques de agua.
7. Estas recomendaciones son dinámicas y pueden ser actualizadas.
8. Reportar todo nuevo caso a DEVISA.

De conformidad firman el personal actuante por el Ministerio de Salud Pública y por la otra parte el Representante designado, a quien se le entrega una copia del presente.

Firma y aclaración del representante

Lic. Gonzalo Cataldi / Mg. Lic. Diego López
Firma del/los funcionario de ERR
Epidemiología-MSP

Ministerio
de Salud
PúblicaDirección General
de la SaludÁrea de Vigilancia
en Salud de la PoblaciónDepartamento de Vigilancia
en Salud

Montevideo, 21 de mayo de 2024.

Estudio de brote
Síntomas gastrointestinales en residentes y funcionarios de establecimiento
CEREMOS
San José, Uruguay

Introducción

El día 23/10/2023 se recibe notificación vía telefónica de 30 casos de cuadro gastrointestinal dado por diarrea en pacientes ingresados al centro CEREMOS, en el departamento de San José. Todos los casos comenzaron con los síntomas el día 19 de octubre. Los casos ascendían a 37 residentes y 3 funcionarios.

Antecedentes

Colonia de Asistencia Psiquiátrica "Dr. Bernardo Etchepare", CEREMOS.

La población de CEREMOS se compone, en su mayoría por personas de avanzada edad, provenientes de medios socioeconómicos bajos y con diferentes padecimientos mentales diagnosticados como "crónicos". La disposición de las personas en CEREMOS es en la modalidad de pabellones, con poblaciones por pabellón que van desde las 10 personas hasta 60 o 70 aproximadamente.

Objetivos

Corroborar existencia del brote.

Identificar el agente causal.

Identificar la fuente de infección.

Establecer medidas de prevención y control

Metodología

Se solicita ampliación de información a CEREMOS (número de expuestos, lista de casos detallando nombre, sexo, edad, documento de identidad, síntomas, fecha de inicio de síntomas, si es residente o funcionario) y menú de las 48 horas anteriores al inicio de síntomas.

Se realizan visitas de campo por parte de Equipo de Respuesta Rápida y de equipo conformado por División Salud Ambiental y Ocupacional, Fiscalizaciones, Dirección Departamental de Salud de San José.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010



**Ministerio
de Salud
Pública**Dirección General
de la SaludÁrea de Vigilancia
en Salud de la PoblaciónDepartamento de Vigilancia
en Salud

Se definió como caso sospechoso:

Paciente ingresado o funcionario del centro que haya presentado al menos alguno de los siguientes síntomas: diarrea, náuseas y vómitos, dolor abdominal, fiebre, distensión abdominal y otro síntoma digestivo, que haya iniciado dichos síntomas a partir del día 19/10/23.

Resultados

Casos

El inicio del brote se establece el día 19 de octubre de 2023.

Al día 17/11/2023 la situación de los casos es la siguiente:

Tabla 1. Situación d

el brote al 17/11/2023

Casos	Expuestos	Tasa de ataque (k=100)	Fallecidos	Tasa de letalidad (k=100)
110	450	24.4	3	2.7

Ministerio de Salud PúblicaAvenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010



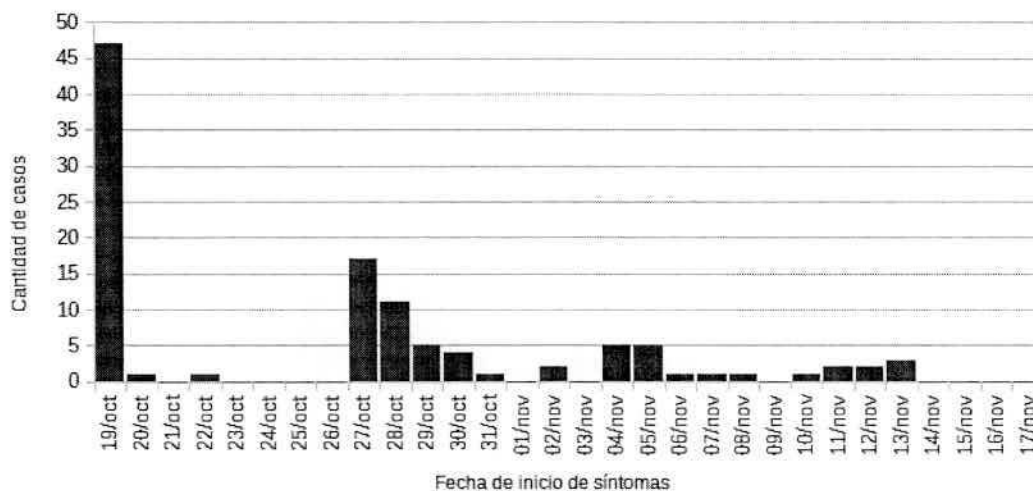
Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

Figura 1. Distribución de casos por día de inicio de síntomas



De la investigación etiológica se identifican los siguientes casos positivos:

Microorganismo	Nº casos
E. coli Enteropatógena	6
E. coli Enteroinvasora	2

Los síntomas referidos más frecuentes fueron diarrea, náuseas y vómitos. La distribución de síntomas fue la siguiente:

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





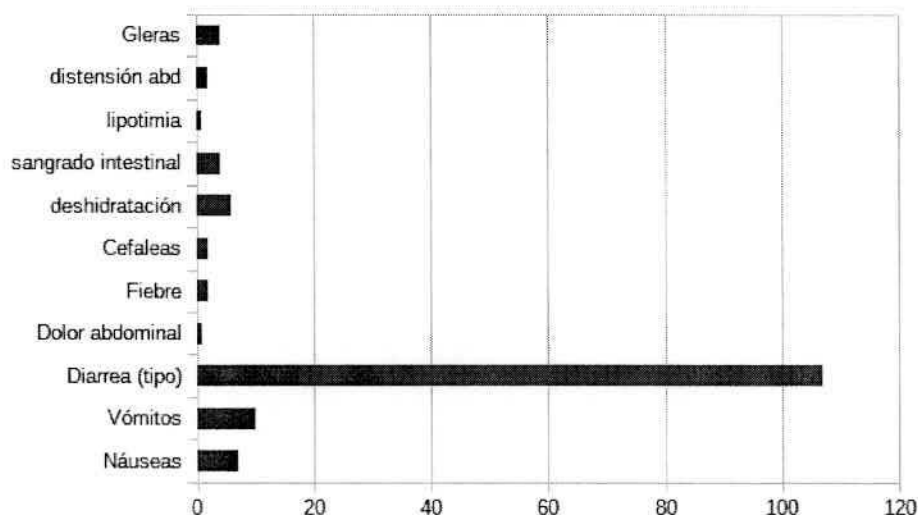
Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

Distribución de casos por síntoma



El promedio de edades fue de 57.5 años con un rango de 25 a 99 años.

3 de los casos fueron en funcionarios.

Se sospecha transmisión mixta, por lo que se procede a investigar posibles fuentes.

Ambiente y alimentos

El menú de los días de la posible fuente fue:

Menú general		
Miércoles	Pollo desmenuzado al ajillo Ensalada: papa, arroz ,zanahoria, chauchas choclo, huevo duro, mayonesa de morrón) Gelatina con manzana rallada (hacer filloas)	Ravioles de verdura con tuco de carne Banana

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

Jueves	Lasaña de verdura con muzzarella y tuco de carne Banana (Hacer Crema de vainilla)	Ensalada de bondiola asada (cebolla, morrón rojo, arroz, papa, zanahoria, maíz, huevo duro, arvejas, mayonesa) Compota de manzana con canela
Menú especial		
Miércoles	Milanesa de pollo napolitana(salsa de tomate y muzzarella) Ensalada repollo blanco, choco con (mayonesa aligerada) y zanahoria rallada. <u>Postre:</u> Crema diet c/ duraznos diet	Ravioles con salsa rosa. Budín de zapallo Ensalada mixta <u>Postre:</u> Duraznos Diet <u>Colación:</u> Crema de canela diet
Jueves	Berenjenas rellenas con queso huevo tomate y perejil. Budín de zapallo Ensalada mixta <u>Postre:</u> Gelatina diet c/manzana rallada	Tarta Gallega Ensalada de lechuga, repollo colorado y zanahoria rallada <u>Postre:</u> Licuado de Frutas <u>Colación:</u> Flan diet con coco
Desayuno	Café con leche y pan	
Merienda	Cocoa con leche y pan	

El alimento sospechoso es el pollo al ajillo, el pollo se recibe el día previo, al otro día se desmenuza y cocina y se sirve, no hay registro de la temperatura del alimento cocido ni tiempos de la distribución del mismo.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4° piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

Sobre la cocina

Se observa:

Desorden, falta de higiene

Falta de protocolos con descripciones de tareas

Funcionarios que ingieren alimentos personales dentro de la cocina

Camión de traslado de alimentos en malas condiciones de higiene

Carros de Bandejas sin refrigeración

No hay bandejas suficientes para llevar la comida

Agua acumulada en los pisos

Pisos rotos y resbaladizos

Rejillas de desagüe rotas

Residuos acumulados

Freezers en malas condiciones de higiene y mantenimiento

Productos químicos, de limpieza y baldes de limpieza próximos a alimentos y en lugares no dispuestos para ello

No cuenta con mosquitero

Presencia de goteras y humedad en las paredes de la Cocina

No hay capacitación continua de funcionarios

Pabellón 26 de mujeres

Hay baños en condiciones aceptables de higiene

Camas con correcto espacio

Bolsas de residuos de alimentos sin retirar, abiertas.

Existe conexión a red de saneamiento (piletas con roturas y sin desagüe))

El agua del lugar es suministrada por OSE, hay tanque de agua, se toman muestras del agua que fue positiva a Coliformes totales y fecales

Se analizan las fuentes de agua no potables.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

Muestras de agua no potable realizadas el 30/10/23 en canillas de edificio de cocina detectando:

- Canillas 1 a la 7 con resultado de Mesófilos totales de 630 UFC/ml.
- Canillas 8 a la 11 con resultado de Coliformes totales (60 UFC/ml) y Coliformes fecales 120 UFC/ml.

Conclusiones

Se determina brote de enfermedad transmitida por alimentos con agente etiológico bacteriano identificado: Escherichia Coli enteropatógena.

Los casos iniciaron luego de ingesta del alimento indicado, a las horas de la misma. La distribución de los casos se determinó en todos los pabellones del establecimiento. No hay resto de alimento a analizar.

Se encontraron muestras correspondientes al agua de grifos en el edificio de la cocina: E. Coli enteropatógena. La presencia de microorganismos en agua de consumo humano, indicadores de calidad tales como coliformes totales, col. fecales y mesófilos en algunas muestras de agua, pueden indicar contaminación con materia fecal, insuficiente cloración y/o alteración de la fuente de agua.

Recomendaciones

DEVISA

1. Mantener el comité de calidad para realizar mejoras en los procesos referentes a la cocina de la Institución, capacitar a todos los operarios que manipulan alimentos en toda la cadena del procedimiento
2. Supervisar el lavado de manos continuo de los residentes.
3. Incrementar los procesos de higiene ambiental de todo el establecimiento.
4. Establecimiento de POES que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.
5. Para el establecimiento de POES
 - En los procedimientos se deberán describir los métodos de higienización y sanitización empleados, la frecuencia, los productos utilizados, su concentración y las personas responsables de la tarea.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

- El plan de limpieza y desinfección diario, semanal y mensual de los distintos sectores y superficies.
 - Los registros de control: planilla de control de limpieza y desinfección preoperacional y planilla de control de limpieza y desinfección operacional de las acciones correctivas y de verificación.
 - Fichas técnicas de los productos químicos para la limpieza y desinfección.
6. Protocolizar el mantenimiento de tanques de agua y control de calidad del agua.
 7. Estas recomendaciones son dinámicas y pueden ser actualizadas.
 8. Reportar todo nuevo caso a DEVISA.

DISAO

1. Preparación y Manipulación de alimentos

- Capacitar a todos los operarios que manipulan alimentos en toda la cadena del procedimiento, desde el ingreso a la cocina, su almacenamiento, procesamiento, distribución y disposición final, sobre las correctas medidas de higiene y su adecuada preservación de la integridad de la cadena de inocuidad del alimento.
- Los alimentos debe ser entregados directamente en manos del personal de la tisaneria de cada uno de los Pabellones.
- Reorganizar el espacio de manera que el flujo de las diferentes actividades y procesos se realicen adecuadamente, con la debida atención a la integridad de los contenedores.
- Reemplazar y sustituir las tablas de picar y procesar alimentos, de acuerdo a las pautas bromatológicas.
- Capacitar al personal en el uso de los termómetros y su mantenimiento..

Aspectos de seguridad e higiene

2. Verificar de forma inmediata la calidad del agua de consumo, tanto la que se abastece desde la red de distribución a través de OSE, como el agua de los contenedores de la empresa "El Aljibe", realizando tomas para su análisis físico químico con niveles de Cloro Residual y Total, así como bacteriológico.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010





Ministerio
de Salud
Pública

Dirección General
de la Salud

Área de Vigilancia
en Salud de la Población

Departamento de Vigilancia
en Salud

3. Considerar reforzar la cloración del agua del Tanque de 50.000 lts, hasta tanto se tengan los resultados.
4. Reemplazar la pileta de saneamiento dañada, de forma de eliminar las maniobras de vaciado y posterior evacuación en una segunda pileta del predio.
5. Todas las aberturas del área de cocina, deben contar con malla mosquitera.
6. Establecer un Protocolo de limpieza e higiene de las diferentes áreas de la Cocina, de acuerdo a las pautas bromatológicas, eliminando las áreas de encharcamiento de líquidos. Los canales de drenaje deben contar con superficies internas lisas de fácil limpieza, las que no pueden contener sedimentos ni restos de alimento. Las rejillas deben ser reemplazadas por materiales resistentes y apropiados a tal fin. En el área de almacenamiento frío los cajones de leche no pueden estar directamente sobre el piso.
7. Eliminar las áreas de goteras y humedad en el techos y paredes.
8. Reemplazar las baldosas faltantes en el suelo, con materiales antideslizantes.

Ministerio de Salud Pública

Avenida 18 de Julio 1892, 4º piso, oficina 402, Montevideo, Uruguay. vigilanciaepi@msp.gub.uy - Tel.: 1934 int. 4010

