

Mesa 3. Integración extensión, docencia e investigación

Título: Control médico para el personal que manipula alimentos en los solares municipales.

Autores: Marraiso, M¹; Jauregui, S²; Silva, E³

1 Méd. Dirección de Atención Primordial en Salud Municipalidad de Santa Fe (DAPSMSF); 2 Bioq. DAPSMSF; 3 Méd. DAPSMSF

Una de las principales causas de enfermedades sufridas por el ser humano son los microorganismos, formas de vidas de tamaño microscópico que se hallan en todos los espacios de nuestro planeta, constituyendo junto con los organismos microscópicos, la biosfera.

Cuando un microorganismo se pone en contacto con otra forma de vida, la invade y crece en ella, decimos que se ha producido una Infección. La puesta en marcha de los mecanismos de defensa del huésped, es decir, de su sistema inmune, generará en este una serie de signos y síntomas que en su conjunto denominamos Enfermedad.

Los microorganismos cuentan también con distintas formas de pasar de un huésped a otro. Estos mecanismos se denominan de Transmisión, existiendo distintas vías según las puertas de entrada al nuevo huésped. De esta forma podemos reconocer dos grandes grupos de Mecanismos de Transmisión de Enfermedades:

Una de las principales Normas de Bioseguridad indica que toda persona que realiza una actividad humana, sobre todo si esta consiste en la manipulación de alimentos que van a consumir otras personas, debe estar sana, y en caso de padecer cualquier tipo de enfermedad infecciosa, debe tener un control médico para definir el tratamiento necesario y definir la seguridad de que dicha persona continúe desarrollando la tarea.

Por todo lo expuesto anteriormente, los profesionales de la salud de la Dirección de Atención Primordial en Salud aconsejamos la realización de un control médico general al personal que manipula alimentos en los Solares Municipales consistiendo el mismo en: realizar un control médico clínico al personal que desarrolla tareas relacionadas a la manipulación de alimentos en los Solares municipales, realizar pruebas bioquímicas básicas, en este personal, para la detección de enfermedades infecciosas más relevantes para este tipo de tareas, como último objetivo se plantea generar instancias de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad, incluyendo como mínimos los temas más importantes en Bioseguridad a fin de asegurar que todo el personal que desarrolla tareas, relacionada a la manipulación de alimentos en los solares municipales, se halla en un buen estado de salud, acorde a las normas de Bioseguridad.

Esta tarea se llevó a cabo a través del desarrollo de consultas médicas con la totalidad del personal. En la misma se realizó un control médico clínico general, con la confección de una Historia Clínica y un certificado médico correspondiente. También es esta oportunidad se tomó una muestra de sangre para la realización de tres pruebas serológicas: VDRL, Chagas, Huldenson. Todo el personal concurrió con una muestra de materia fecal, la cual fue solicitada previamente con las indicaciones correspondientes sobre la técnica de recolección, para la realización de un Coproparasitológico seriado. Cada una de las personas concurrieron al curso de manipulación de alimentos organizado por la subsecretaría de Producción del Gobierno de la Ciudad. Con los resultados Bioquímicos y el certificado médico se gestionó la libreta sanitaria provincial correspondiente, que junto al certificado del curso antes mencionado aprobado posibilitó la entrega del carnet municipal de manipuladores de alimentos. Se introdujeron cambios en la forma de lavado y secado de manos en los solares a fin de intensificar las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos.

