

Plan de Acción de Promoción de la Salud en brote de Listeriosis



MICHOACÁN

**Secretaría
de Salud**

Gobierno del Estado
2012 - 2015





Contenido

1. Definición de la enfermedad
2. Causas que la originan
3. Modo de transmisión o contagio
4. Signos y síntomas de la enfermedad
5. Medidas de prevención y promoción de la salud
6. La participación de la Presidencia Municipal

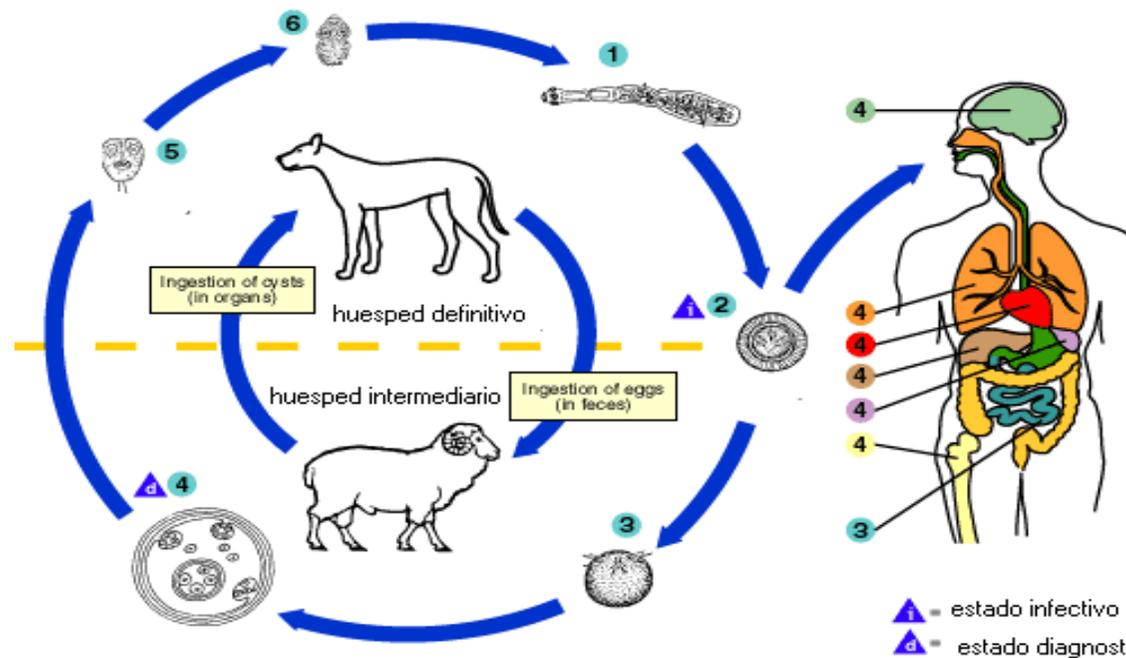
Listeriosis Humana

Listeriosis es una enfermedad causada por consumir alimentos contaminados con la bacteria *Listeria Monocytogenes*; como leche, quesos blandos, embutidos, etc. Esta enfermedad afecta principalmente a mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con el sistema inmune debilitado.



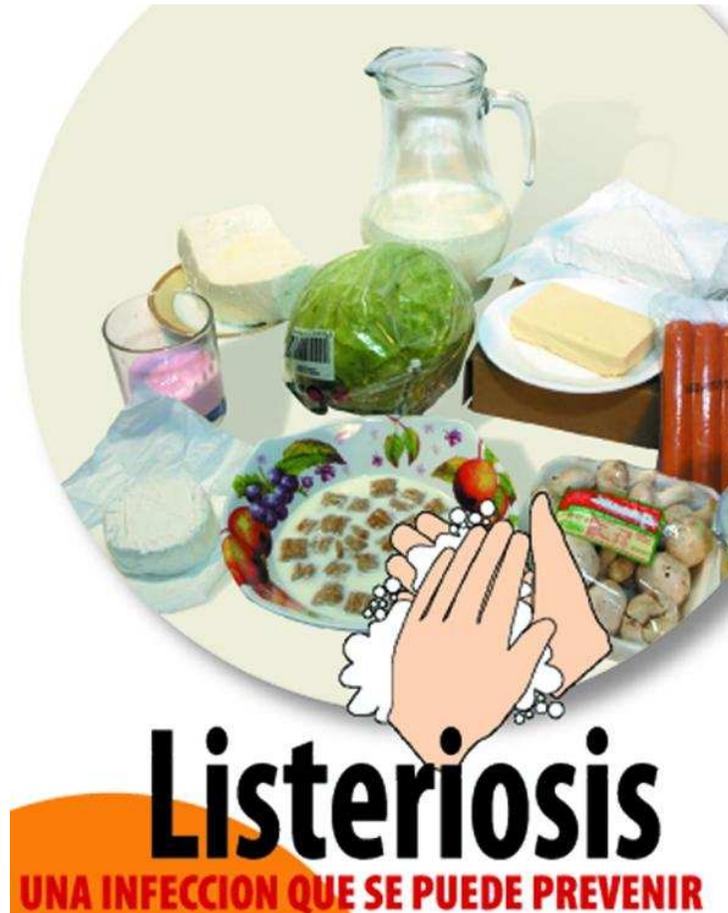
Modo de Contagio de la Listeriosis

Los animales portan la bacteria en su intestino facilitando la contaminación de suelos, agua, vegetales, productos lácteos y carnes.



Modo de Contagio de la Listeriosis

Puede transmitirse a los humanos a través de la ingestión de alimentos contaminados con la bacteria en cualquier fase en la cadena alimentaria: durante la producción en el campo, procesamiento, distribución, y preparación para el consumo.



Grupo de riesgo de Listeriosis.

Personas con mayor riesgo son:

- Recién nacidos
- Personas de edad avanzada
- Personas con sistemas inmunológicos debilitados
- Mujeres embarazadas





Síntomas de la Listeriosis

Pueden ocurrir aproximadamente 3-70 días después de la exposición.

- Fiebre.
- Dolor Muscular.
- Dolor de cabeza.
- Tensión de cuello.
- Cansancio.
- Gripe con dolores y molestias.
- Diarrea.
- Náuseas.
- Calambres abdominales.
- Infección del cerebro.
- Confusión y/o delirios.
- Envenenamiento de la sangre.
- Pérdida del equilibrio.
- Convulsiones.
- Aborto espontaneo (2do/3 trimestre).
- Muerte al nacer.
- Nacimiento prematuro.
- Retraso mental del bebé.

Medidas de Higiene para prevenir la Listeriosis

- ✓ Lava tus manos con agua y jabón antes de comer, después de ir al baño y manipular alimentos.
- ✓ Evita consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos como pescados, mariscos, carnes, leche y sus derivados, verduras.



Cuidado de los Alimentos para prevenir la Listeriosis

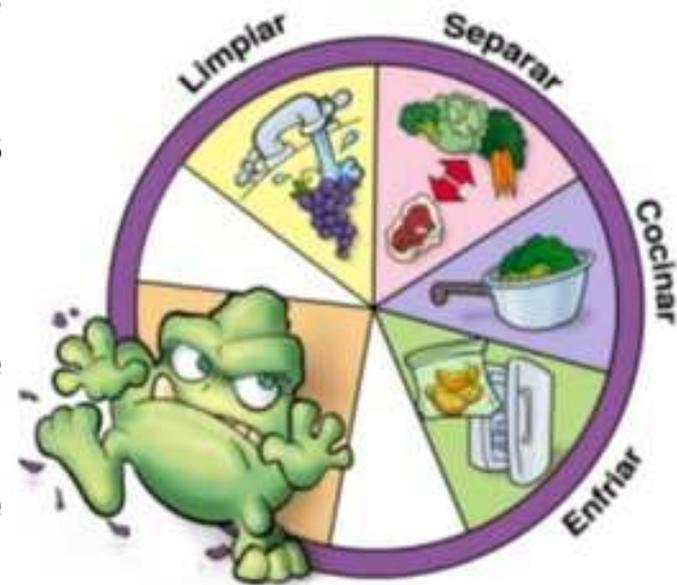
Preferentemente evitar el consumo de:

- Pescados y carnes crudas o parcialmente cocidos.
- Productos lácteos provenientes de empresas no autorizadas.
- Quesos blandos (brie, camembert y azules).
- Salchichas sin hervir.
- Cecinas para untar (paté, pastas de carne o jamón)
- Verduras sin lavar, incluso si son empaquetadas.
- Alimentos preparados para servir.
- Jamón y queso laminado.



Medidas de atención para prevenir la Listeriosis

- Lavar las superficies y utensilios de cocina que se usen
- Usar un utensilio de cocina para cada tipo de alimento; carnes, quesos, mariscos, etc.
- Evitar la contaminación cruzada, separando los alimentos crudos de los cocidos
- Lavar verduras y frutas sin excepción
- Limpiar el refrigerador con productos que inactiven a los microorganismos
- Al adquirir alimentos congelados; revisar que estén solidos y la fecha de caducidad
- Consumir alimentos en expendios que aseguren su empaque, conservación, manipulación e higiene
- Ante una sospecha , acude a la Unidad de Salud



1. Manejo de riesgos personales

En caso de presentarse un caso, el personal de salud en la consulta diaria darán a conocer los factores de riesgo para contraer la Listeriosis, de acuerdo a la edad, sexo, condición biológica-genética, aspectos culturales y situación laboral de los usuarios. Elaborara un plan individualizado de promoción y prevención.

Se hará de manera personal dentro de un consultorio médico o casa por casa.



2. Desarrollo de Competencias en salud.

A través de los talleres Comunitarios el personal de salud:

- Socializarán los conocimientos hacia la población
- Se fomentaran los valores, actitudes y aptitudes personales para salvaguardar su salud
- Se favorecerán los determinantes positivos que se detecten durante la platica

Identificaran los siguientes factores:

¿Qué es la Listeriosis?

¿Cómo se Contagia?

¿Cómo se Previene?



3. Participación Social para la acción comunitaria.

Se realizara reunión con las personas que integran las redes sociales para involucrarlas y lograr el empoderamiento de la localidad.

- Presidente Municipal y gabinete correspondiente
- Promoción de la Salud Estatal
- Jefe de Jurisdicción
- Coordinador Jurisdiccional de Promoción de la Salud
- Director de la Unidad de Salud o Responsable de la Unidad de Salud
- Comités Locales de Salud
- Actores Sociales (líderes comunitarios, jefes de manzana, etc.)



4. Entornos Limpios y ordenados

Los entornos que nos interesa trabajar para controlar la aparición de casos de Listeriosis son:

- Viviendas.
- Rastros.
- Mercados y Comercios.
- Sitios de trabajo.
- Otros.(Considerados por el sector salud como de riesgo)



5. Abogacía

Es importante la realización de las siguientes actividades:

- Convocar la participación de dependencias municipales para la difusión y aplicación del plan emergente
- Informar y hacer partícipe a los organismos de agua potable y alcantarillado, SAGARPA, Asociaciones de Ganaderos, Uniones Ganaderas, Agricultores y manejadores de alimentos
- Sensibilizar a las autoridades de la importancia de la movilización comunitaria
- Extremar precauciones en cuanto a saneamiento, para actuar por zonificación de áreas, barrios, comunidades
- Planificar las acciones conjuntamente con los sectores y autoridades responsables



6. Mercadotecnia Social en Salud

La Mercadotecnia Social en Salud, sirve para diseñar intervenciones con mensajes que educan, motivan e informan a los grupos objetivo logrando cambios de comportamiento, hábitos y actitudes que favorecen la salud. A través de:

- Carteles
- Lonas
- Recados Escolares
- Pinta de bardas
- Mensaje para perifoneo
- Trípticos y folleto informativo



¿PIENSA QUE ESTOS ALIMENTOS SON SEGUROS?

- Carnes frías como bolonia y salchichas
- Rebanadas de pavo empaquetadas
- Leche (sin pasteurizar)
- Productos lácteos (sin pasteurizar)
- Quesos estilos Mexicano tales como: el Panela, el Fresco, el Cotija, el Ranchero, y el Enchilado.
- Alimentos listos-para-comer
- Patés o pastas de carne
- Frutas frescas
- Verduras procesadas
- Huevos crudos
- Mariscos

SI, PIENSA QUE SÍ USTED, SU FAMILIA, Y SUS AMIGOS ESTAN EN RIESGO DE LA LISTERIA

¿Que es la Listeriosis?

Listeriosis es una enfermedad seria causada por un germen llamado *Listeria*.

Personas se pueden enfermar al comer o tomar comidas contaminadas con *Listeria*.

La Listeriosis puede causar hospitalización, infección de la sangre, meningitis y la muerte.

En mujeres embarazadas puede causar un aborto, nacimiento prematuro y puede infectar a los recién nacidos.

¿Síntomas de Listeriosis?

- Fiebre
- Dolor de cabeza
- Dolores musculares
- Náusea
- Diarrea
- Confusión
- Mareos o pérdida del balance

La enfermedad puede ocurrir entre 3 días y 2 meses después de comer el alimento contaminado.



¿Quien esta en riesgo?

Personas con sistemas inmunológicos débiles corren un mayor riesgo de desarrollar la listeriosis. Incluyen personas:

- Embarazadas
- Mayores de 65 años de edad
- Menos de un mes de edad
- Personas con enfermedades tal como Cáncer, enfermedad del riñón, Diabetes, Lupus, SIDA
- Tomando medicación tal como esteroides, (ex prednisone,) quimioterapia, radiaciones, antibióticos y antiácidos debilitan el sistema inmunológico.



7. Evidencia en Salud

- Registro diarios de actividades.
- Minutas de asambleas, Comités Locales, Comités Municipales y Redes Jurisdiccionales.
- Cartas descriptivas de cursos de capacitación.
- Lista de asistencia a sesiones educativas.
- Documento que incluye el Plan de trabajo.
- Mapa comunitario.
- Formatos de supervisión y evaluación.
- Fotografías.
- Videos.





GRACIAS