



EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DE LA ORDEN QUE REGULA LA ELABORACION DE MAYONESA EN LA ZONA DE SALUD N.º 15 DE LA RIOJA

RESUMEN

Se ha estudiado el tipo de mayonesa empleado en los comedores colectivos y cocinas centrales de la Zona de Salud n.º 15 de Logroño, comprobando mediante inspección el grado de cumplimiento de la Orden de 23 de Mayo de 1990 de la Consejería de Salud que prohíbe utilizar el huevo crudo. Se presentan los brotes colectivos de toxoinfecciones en La Rioja desde la entrada en vigor de la Orden.

Los brotes de toxoinfección han sido proporcionados por la Sección de Información Sanitaria y Vigilancia Epidemiológica.

Regularmente sólo el 0,6% de los establecimientos, uno, utiliza huevo crudo. El 71% emplea mayonesa industrial y el 18% salsa de leche.

La labor educativa es importante, pero el

miedo a la sanción y a la publicidad negativa de un brote, también han contribuido a la aceptación de la Orden.

PALABRAS CLAVE

Toxoinfección. Huevo Crudo. Inspección.

INTRODUCCION

El presente estudio se ha fijado como objetivos: determinar el tipo de mayonesa utilizado en los comedores colectivos y cocinas centrales de la Zona de Salud N.º15 de La Rioja, localizada en Logroño, comprobando con ello el grado de cumplimiento en los citados establecimientos de la Orden de 23 de Mayo de 1.990 de la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social por la que se aprueban las normas de preparación y conservación de la mayonesa y

INDICE

1. - Evaluación del cumplimiento de la orden que regula la elaboración de mayonesa en la Zona de Salud n.º 15 de La Rioja*.
2. - Evaluación de la declaración de E.D.O.
3. - Defunciones en La Rioja según grupo de causa, sexo y edad.
4. - Estado de las Enfermedades de Declaración Obligatoria.
 - 4.1. - Situación General.
 - 4.2. - Distribución por Zonas de Salud.

* Artículo elaborado por: Fraile Eschich, Máximo, Barrio Cadiñanos, Ana Rosa. Veterinarios de la Zona de Salud n.º 15 de Logroño.

otros alimentos elaborados con ovoproductos (1).

A la vez se presentan los datos de la evolución, desde la entrada en vigor de la Orden, de los brotes colectivos de Toxinfecciones alimentarias en La Rioja.

Los motivos que han llevado a la realización del trabajo son los siguientes:

1.- Verificar el grado de cumplimiento de la Orden de elaboración de mayonesas para los comedores colectivos y cocinas centrales, la cual da cuerpo legal a las recomendaciones que se deducen del Informe del Comité de Expertos de la O.M.S. para control de la Salmonelosis, (2) en él se recoge que "las cáscaras de los huevos intactos pueden contaminarse durante la postura y el interior de los huevos puede infectarse por medio de las ranuras microscópicas en la cáscara o la penetración de bacterias por medio de los poros naturales de aquellos cuando los huevos se mantienen en un medio de alta temperatura y humedad. Las investigaciones recientes sugieren, que las salmonellas (en particular la *S. enteritidis*) pueden penetrar en los ovarios de las gallinas ponedoras".

2.- Analizar la evolución de los brotes colectivos de toxinfeción alimentaria en La Rioja a raíz de la publicación de la Orden de 23 de Mayo de 1.990, teniendo en cuenta que (3) "el 38,4% de los brotes de toxinfeción alimentaria de 1.976 a 1.987 tuvieron como origen la mayonesa y otros alimentos con huevos", y que en los brotes colectivos de toxinfeción alimentaria producidos en 1.991 en La Rioja (4), el 25% tuvieron como alimento implicado el huevo o sus derivados.

MATERIAL Y METODOS

Se ha estudiado el tipo de mayonesa empleado en todos los establecimientos de la Zona de Salud N.º 15 de La Rioja que están incluidos como comedores colectivos (aquellos en los que se come, se elabore o no en ellos la comida) y cocinas centrales (aquellas que elaboren comidas para no ser consumidas en el establecimiento), por la legislación vigente, siendo por tanto susceptibles de utilizar mayonesa. Se ha elegido esta Zona por ser el lugar de trabajo del primer autor. La división en los establecimientos comedores colectivos obedece a los criterios de que se sirvan comidas: comedores sociales, con una clientela de mayor riesgo (niños, tercera edad, empresas) y restaurantes comerciales con todo tipo de clientela; en los que no se sirven comidas pero sí pinchos en mayor o menor número, bares y cafeterías; y en los que no se sirven comidas ni pinchos, pubs.

El método utilizado para comprobar el tipo de mayonesa empleado fue la inspección regular de los establecimientos, momento en que se preguntaba al responsable de cocina y se verificaba pidiendo que se mostrasen, la ya preparada y en uso, o los envases íntegros del almacén. Se realizó en los meses de julio y agosto tras dos inspecciones previas en los meses de enero y abril de 1.992, en los que mediante educación sanitaria se intentó el cambio de hábitos y el cumplimiento de la Orden.

Los datos de la evolución, en los años de vigencia de la Orden, de los brotes colectivos de Toxinfección alimentaria en La Rioja, han sido proporcionados por la Sección de Información Sanitaria y Vigilancia Epidemiológica de la Consejería de Salud de La Rioja.

RESULTADOS

Se encuentran recogidos en la Tabla 1 los tipos de mayonesa empleados y en la Tabla 2 la evolución de los brotes colectivos de toxoinfección alimentaria en la Rioja 1990-92.

Resaltar que solo el 0,6%, utiliza regularmente el huevo crudo, y de forma esporádica, cuando le falta la industrial o los ovoproductos, otros dos establecimientos, el 1,2% elaboran mayonesa con huevo crudo.

De los establecimientos que emplean mayonesa, el 71% utiliza industrial y un 18% salsa de leche (5).

El número de brotes colectivos ha disminuido continuamente desde 1990 en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

DISCUSION

El estudio se realizó en la tercera inspección trimestral del año 1.992, habiéndose conseguido en dos años un porcentaje muy aceptable de cumplimiento de la Orden que prohíbe el uso del huevo crudo para elaborar mayonesa, ya que, si hasta la publicación de la Orden de prohibición aproximadamente el 80% de los establecimientos usaban huevo crudo, a los dos años, tan solo usan el 0,6% de forma regular y el 1,2% de forma esporádica.

A pesar de que algunos titulares de los establecimientos se han quejado de que no resultaba comparable en sabor ninguno de los sustitutos, al final han encontrado el adecuado, especialmente ante las reiteradas noticias en los medios de comunicación de brotes colectivos ligados a la mayonesa y a la amenaza sancionadora que

Tabla 1

Tipos de mayonesa o sustitutos empleados en los comedores colectivos y cocinas centrales de la Zona de Salud n.º 15 de La Rioja.

Tipo Establecimiento Producto Empleado	Comedores Sociales	Restaurantes	Bares Cafeterías	Pubs	Cocinas Centrales	TOTAL	%
Mayonesa Industrial	4	9	66		1	80	52,3
Ovoproductos		1	10			11	7,3
Salsa Leche		2	18			20	13,2
Huevo Crudo			1			1	0,6
Ovopd. + M. Indtl.		1				1	0,6
M. Indtl. + Salsa Leche		2				2	1,2
Huevo Crudo + Ovopd.		1				1	0,6
Huevo Crudo + M. Indtl.		1				1	0,6
No emplean	12	1	17	5	1	36	23,5
Total	16	18	112	5	2	153	100,0

Ovopd. = Ovoproductos

M. Indtl. = Mayonesa Industrial

Tabla 2

Evolución de los brotes colectivos de toxoinfección alimentaria. La Rioja. 1990 - 92.

AÑO	BROTOS COLECTIVOS	
	N.º BROTOS	N.º AFECTADOS
1990	11	202
1991	8	293
1992	3	51

supone la Orden de prohibición.

La labor educativa es importante, pero el miedo a la sanción y especialmente a una posible publicidad de su establecimiento, en los medios de comunicación, como origen de un brote, ayudado por la gran variedad de sabores en las mayonesas industriales, la similitud del producto obtenido con el ovoproducto y la sencillez de elaboración de la salsa de leche, han contribuido a lograr este cambio brusco de tipo de mayonesa en tan solo dos años.

La comodidad de uso y conservación y el conocimiento desde hace años, hacen que la mayonesa industrial sea usada por el 71% de los establecimientos que usan mayonesa. La facilidad de elaboración de la salsa de leche, fomentada desde la Dirección General de Consumo a raíz de la prohibición del huevo crudo, ha hecho que en tres años un 18% de los establecimientos que usaban mayonesa, la hayan sustituido por salsa de leche.

Aunque son pocos tres años y pocos los brotes, por lo que puede cambiar, es clara la tendencia a disminuir los brotes colectivos de tox infecciones alimentarias desde la publicación de la Orden de prohibición del huevo crudo.

Ahora queda el trabajo de inspección periódica buscando a ese 1% de establecimientos que no temen la sanción, ni la posible mala publici-

dad, pensando que en su local nunca se han producido brotes, y la educación sanitaria permanente de los ya convencidos, para que no pasen a ser usuarios esporádicos de huevo crudo.

También, al descartarse el huevo como origen de tox infección alimentaria, se abre una nueva etapa de búsqueda del alimento y agente etiológico en los brotes de tox infección alimentaria.

BIBLIOGRAFIA

(1) Consejería de Salud y Consumo. Orden por la que se aprueban las normas de preparación y conservación de la mayonesa y otros alimentos elaborados con ovoproductos. Boletín Oficial de La Rioja N.º 68, 1.990: 1297.

(2) Informe de un Comité de Expertos de la O.M.S.. Control de la Salmonelosis: importancia de la higiene veterinaria y de los productos de origen animal. Serie de Informes Técnicos 774. Ginebra: O.M.S., 1.988:19.

(3) MATE CABALLERO T.. Guía de las Zoonosis más frecuentes en España- Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1.990: 50.

(4) LEZAUN M.E., RAMALLE E..Tox infecciones Alimentarias. La Rioja 1.991.. Logroño,1.992. Boletín Epidemiológico de La Rioja 1.992 (56):305.

(5) CONSEJERIA DE SALUD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL DE LA RIOJA. La salsa de leche. Logroño. 1.990.

EVALUACION DE LA DECLARACION DE E.D.O. SEMANAS 18 A 21. 1993.

DECLARANTES DECLARACION	LA RIOJA EXCEPTO LOGROÑO	LOGROÑO	HOSPITALES	OTROS ORGANISMOS	TOTAL
PARTES ESPERADOS	528	288	20	16	852
% PARTES RECIBIDOS	80,30	100,00	65,00	56,25	85,68
% PARTES EN BLANCO	6,60	12,50	---	---	8,77

DISTRIBUCION MENSUAL DE E.D.O. POR ZONAS DE SALUD. LA RIOJA. MAYO 1993.

(TASAS POR 100.000 HABITANTES)

ZONA \ ENFERMEDAD	Cervera 7.048 H.	Alfaro 15.203 H.	Calahorra 25.933 H.	Arnedo 16.176 H.	Ausejo 6.607 H.	S. Román 826 H.	Albelda 11.996 H.	Torreçilla 2.131 H.	Cenicero 8.555 H.	Nájera 18.858 H.	Sto. Domingo 12.778 H.	Haro 18.163 H.	Logroño 116232 H.	TOTAL 260506 H.
FIEBRE TIFOIDEA														
DISENTERIA														
TOXINF. ALIMENTARIA		6,56											31,95	15,67
OTROS PROC. DIARREICOS	221,43	511,44	607,58	383,17	801,48	876,10	265,38	270,71	845,92	256,74	417,39	380,32	483,90	469,88
I.R.A.	2.043,94	6.884,79	5.722,64	4.869,91	8.369,30	5.381,73	2.861,17	8.175,42	3.637,46	4.448,29	5.469,57	3.528,17	3.529,93	4.257,25
GRIPE	17,03	170,48	315,18	278,10	215,78		182,45	54,14	181,27	39,07	165,22	81,91	88,05	134,36
NEUMONIA		39,34	15,19	30,90		250,31	8,29	108,28	48,34	50,23	17,39	23,40	52,21	39,56
TUBERCULOSIS RESPIRATORIA	17,03		3,80	18,54						5,58		17,55	3,12	4,85
SARAMPION			3,80				8,29	54,14					6,23	4,11
RUBEOLA			45,57	86,52							8,70		1,56	10,82
VARICELA		6,56	140,50		46,24		298,56		36,25	106,04	130,43	146,28	169,09	132,86
ESCARLATINA			7,59										3,12	2,24
BRUCELOSIS														
HIDATIDOSIS											17,39			0,75
SIFILIS														
INFECC. GONOCOCICA														
INFECC. MENINGOCOCICA														
HEPATITIS VIRICAS			3,80			125,16							0,78	1,12
FIEBRE REUMATICA														
PAROTIDITIS														
TOSFERINA														
F. EXANTEMATICA M.										5,58				0,37

COMENTARIO EPIDEMIOLOGICO

Durante el mes de mayo, semanas epidemiológicas 18 a 21, cabe destacar en nuestra Comunidad lo siguiente:

* Aparición de dos brotes de Toxinfeción alimentaria en Logroño a consecuencia de sendos banquetes celebrados en el mismo restaurante y día.

El primero de ellos afectó a 6 personas entre un total de 30 (tasa de ataque del 20%). El periodo de incubación mínimo fue de 18 horas y el máximo de 29, con una mediana de 25 horas. La duración del cuadro clínico fue desde un mínimo de 5 días a un máximo de 7, con una mediana de 7 días. La sintomatología fue la siguiente: diarrea (100% de los enfermos), fiebre (100%), vómitos (33,33%), náuseas (16,67%) y dolor abdominal (83,33%). El alimento sospechoso fue un preparado de marisco con salsa mayonesa, siendo el agente causal, identificado en coprocultivos de enfermos, "Salmonella entérica".

En el segundo brote enfermaron 19 personas sobre un total de 49 asistentes (tasa de ataque del 38,78%). El periodo de incubación mínimo fue de 5 horas y el máximo de 72, con una mediana de 24 horas. La duración del cuadro clínico fue desde un mínimo de 1 día a un máximo de 8, con una mediana de 7 días. La sintomatología fue la siguiente: diarrea (93,75% de los enfermos), fiebre (68,75%), vómitos (31,25%), náuseas (31,25%), dolor abdominal (100%) y cefalea (56,25%). El alimento sospechoso fue un preparado de marisco con salsa mayonesa, siendo el agente causal, identificado en coprocultivos de enfermos, "Salmonella entérica".

* Durante este mes, y como ya ocurriera en el pasado mes de abril, continúa elevado el Índice Epidémico Acumulado de rubeola para la semana 21 debido a la declaración de casos en la Zonas de Salud de Calahorra y Arnedo.

DEFUNCIONES EN LA RIOJA - MES: MARZO - AÑO: 1993 - SEGUN GRUPO DE CAUSA, SEXO Y EDAD

(XVII Grandes Grupos, cifras absolutas y tasas específicas por mil habitantes)

CAUSA DE DEFUNCION	TOTAL	< 1 año	1 - 4	5 - 9	10 - 14	15 - 19	20 - 24	25 - 29	30 - 34	35 - 39	40 - 44	45 - 49	50 - 54	55 - 59	60 - 64	65 - 69	70 - 74	75 y +
I ENFERMEDADES INFECCIOSAS Y PARASITARIAS	N.º 0/00 2 0,01																1 0,10	1 0,07
II TUMORES	N.º 0/00 63 0,24										3 0,19	1 0,08	2 0,12	3 0,19	6 0,40	11 0,94	11 0,60	31 2,03
III ENF. GL. ENDOCRINAS, NUTRICION, METABOL. Y TRS. INMUNIDAD	N.º 0/00 8 0,03		1 0,27	1 0,09					1 0,06						1 0,07			4 0,26
IV ENF. DE LA SANGRE Y ORGANOS HEMATOPOYETICOS	N.º 0/00 1														1 0,07			
V TRASTORNOS MENTALES	N.º 0/00 5 0,02																	5 0,33
VI ENF. SISTEMA NERVIOSO Y ORGANOS DE LOS SENTIDOS	N.º 0/00 2 0,01																2 0,20	
VII ENFERMEDADES DEL APARATO CIRCULATORIO	N.º 0/00 91 0,35								1 0,06		2 0,13	1 0,08		2 0,12	1 0,07	6 0,51	7 0,70	71 4,65
VIII ENFERMEDADES DEL APARATO RESPIRATORIO	N.º 0/00 25 0,10														1 0,07	2 0,17	4 0,40	18 1,18
IX ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO	N.º 0/00 16 0,06							1 0,05			2 0,13	1 0,08		1 0,06		2 0,17		9 0,59
X ENFERMEDADES DEL APARATO GENITOURINARIO	N.º 0/00 2 0,01																	2 0,13
XI COMPLICACIONES DEL EMBARAZO, PARTO Y PUERPERIO	N.º 0/00																	
XII ENF. DE LA PIEL Y TEJIDO CELULAR SUBCUTANEO	N.º 0/00																	
XIII ENF. DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR Y TEJ. CONJUNTIVO	N.º 0/00 1																	1 0,07
XIV ANOMALIAS CONGENITAS	N.º 0/00																	
XV CIERTAS AFECCIONES ORIGINADAS EN EL PERIODO PERINATAL	N.º 0/00																	
XVI SIGNOS, SINTOMAS Y ESTADOS MORBOSOS MAL DEFINIDOS	N.º 0/00 6 0,02														1 0,07	1 0,09	1 0,10	5 0,33
XVII CAUSAS EXTERNAS DE TRAUMATISMOS Y ENVENENAMIENTOS	N.º 0/00 8 0,03						1 0,05	1 0,05			2 0,13				1 0,07	1 0,09	1 0,10	1 0,07
TOTAL GENERAL 03 - 1993	N.º 0/00 230 0,88	1 0,27	1 0,09			1 0,05	2 0,10	2 0,12		9 0,58	3 0,23	2 0,12	6 0,37	11 0,73	22 1,88	22 1,88	22 2,21	148 9,70
TOTAL MUJERES 03 - 1993	N.º 0/00 114 0,87	1 0,55	1 0,18			1 0,10	1 0,10			3 0,40	1 0,15	2 0,25		7 0,90	8 1,26	9 1,58	81 8,71	
TOTAL VARONES 03 - 1993	N.º 0/00 116 0,90					1 0,10	1 0,10	2 0,22		6 0,74	2 0,30		6 0,77	4 0,55	14 2,61	13 3,07	67 11,24	

☆ Cifras provisionales. Comprende las defunciones ocurridas en La Rioja y con residencia en la misma.

Fuente: Instituto Nacional de Estadística. (Boletín Estadístico de Defunción y Boletín Estadístico de Parto) - Registro de Mortalidad de La Rioja. Dirección General de Salud.

ESTADO DE LAS ENFERMEDADES DE DECLARACION OBLIGATORIA. SEMANAS 18 a 21. 1993

ENFERMEDADES	SEMANA 18 2 al 8 de Mayo			SEMANA 19 9 al 15 de Mayo			SEMANA 20 16 al 22 de Mayo			SEMANA 21 23 al 29 de Mayo		
	Casos	Casos Ac.	I.E. Ac.	Casos	Casos Ac.	I.E. Ac.	Casos	Casos Ac.	I.E. Ac.	Casos	Casos Ac.	I.E. Ac.
			I.E.			I.E.			I.E.			I.E.
ENF. INFECC. INTESTINALES												
F. TIFOIDEA Y PARATIFOIDEA	0	1	0,20	0	1	0,20	0	1	0,20	0	1	0,14
DISENTERIA	0	1	1,00	0	1	1,00	0	1	0,50	0	1	0,50
TOXINFECCION ALIMENTARIA	0	50	0,63	0	50	0,63	3	53	1,00	39	92	6,50
OTROS PROCESOS DIARREICOS	312	5.335	1,17	324	5.659	1,10	328	5.987	1,22	295	6.282	1,01
ENFERMEDADES RESPIRATORIAS												
I.R.A. (Inf. Resp. Aguda)	2.893	68.023	0,89	2.861	70.884	0,92	2.962	73.846	1,06	2.691	76.537	1,08
GRIPE	81	16.016	0,31	150	16.166	0,58	92	16.258	0,58	37	16.295	1,24
NEUMONIA	34	646	1,12	23	669	0,71	19	688	0,82	30	718	1,87
TUBERCULOSIS RESPIRATORIA	5	46	2,50	6	52	1,50	1	53	0,50	1	54	1,45
ENFERMEDADES EXANTEMATICAS												
SARAMPION	4	40	2,10	2	42	1,00	1	43	1,00	4	47	1,88
RUBEOLA	10	53	5,00	7	60	7,00	6	66	6,00	6	72	3,00
VARICELA	93	1.364	1,20	67	1.431	0,57	102	1.533	1,50	94	1.627	1,08
ESCARLATINA	1	16	1,00	1	17	1,00	1	18	0,77	3	21	0,91
ZOONOSIS												
CARBUNCO	0	2	☆	0	2	☆	0	2	☆	0	2	☆
BRUCELOSIS	0	15	1,36	0	15	1,36	0	15	0,00	0	15	0,00
HIDATIDOSIS	0	5	0,45	0	5	0,35	1	6	1,00	1	7	0,50
F.EXANTEMATICA MEDITERRANEA	0	1	☆	0	1	☆	1	2	☆	0	2	☆
ENF. DE TRANSMISION SEXUAL												
SIFILIS	0	0	0,00	0	0	0,00	0	0	0,00	0	0	0,00
INFECCION GONOCOCICA	0	5	0,16	0	5	0,16	0	5	0,15	0	5	0,15
OTRAS ENFERMEDADES												
INFECCION MENINGOCOCICA	0	2	0,28	0	2	0,28	0	2	0,22	0	2	0,22
HEPATITIS VIRICAS	0	10	0,00	1	11	0,33	2	13	0,50	0	13	0,14
FIEBRE REUMATICA	0	0	0,00	0	0	0,00	0	0	0,00	0	0	0,00
PAROTIDITIS	0	9	0,64	0	9	0,64	0	9	0,00	0	9	0,00
TOSFERINA	0	5	2,50	0	5	2,50	0	5	☆	0	5	1,66
MENINGITIS TUBERCULOSA	0	0	☆	0	0	☆	0	0	☆	0	0	☆

☆ Operación no realizable por ser el denominador 0.

Indice Epidémico para una enfermedad es la razón entre los casos presentados en la semana correspondiente (o los casos acumulados hasta dicha semana si se trata del I.E. acumulado) y los casos que se esperan o prevén (mediana del quinquenio anterior) para la misma semana. Si el valor del índice se encuentra entre 0,76 y 1,24; se considera normal; si es menor o igual a 0,75; incidencia baja; si es mayor o igual a 1,25; incidencia alta. En enfermedades de baja incidencia este índice no es de utilidad, dado que pequeñas oscilaciones en el número de casos producen grandes variaciones en dicho índice.

La suscripción al B.E.R. es gratuita, siempre que sea dirigida a cargo oficial. Los profesionales sanitarios pueden remitir artículos para su publicación previa selección.

DIRECCION: Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social. Sección de Información Sanitaria y Vigilancia Epidemiológica. C/ Villamediana, 17 - Tel. 29 11 00 Extensión 5051. LOGROÑO

**BOLETIN
EPIDEMIOLOGICO**

Gobierno de



La Rioja

Consejería de
Salud, Consumo
y Bienestar Social