

CLASIFICACIÓN DE ENFERMEDADES ATRIBUIBLES A LOS ALIMENTOS

(UNA CLASIFICACIÓN POR SÍNTOMAS, PERIODOS DE INCUBACIÓN, Y TIPOS DE AGENTES^{1,2})

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y	INCUBACIÓN O LATENCIA	SEÑALES Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS INVOLUCRADOS	ESPECÍMENES A RECOLECTAR	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A BROTES
------------	---------------------	-----------------------	--------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------------------

LAS SEÑALES Y LOS SÍNTOMAS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL SUPERIOR (NÁUSEA, VÓMITOS) OCURREN PRIMERO O SON PREDOMINANTES

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE MENOS DE UNA HORA

AGENTES FÚNGICOS

Intoxicación gastrointestinal irritante por hongos	Posiblemente sustancias resinosas en algunos hongos (las especies de hongos son diferentes que las citadas en páginas - y --)	De 30 minutos a 2 horas	Náusea, vómitos, arcadas, diarrea, calambres abdominales	Muchas variedades de hongos silvestres	Vómito	Comer variedades desconocidas de hongos, confundir hongos tóxicos por variedades comestibles
--	---	-------------------------	--	--	--------	--

AGENTES QUÍMICOS

Intoxicación por Antimonio	Antimonio en platos esmaltados grises	De unos pocos minutos a 1 hora	Vómitos, dolor abdominal, diarrea	Alimentos y bebidas altamente ácidos	Vómito, heces, orina	Usar/comprar platos que contienen antimonio, almacenar alimentos altamente ácidos en platos esmaltados de color gris
Intoxicación por Cadmio	Cadmio en utensilios cadmizados	De 15 a 30 minutos	Náusea, vómitos, calambres abdominales, diarrea, shock	Alimentos y bebidas de alto contenido ácido, dulces "love beads", o decoraciones para tortas	Vómito, heces, orina, sangre	Usar/comprar utensilios que contienen cadmio, almacenar alimentos altamente ácidos en contenedores con cadmio, ingerir alimentos que contienen cadmio
Intoxicación por Cobre	Cobre en tuberías y utensilios, antiguos artículos de la industria láctea hechos de metal blanco	De unos pocos minutos a unas pocas horas	Sabor metálico, náusea, vómitos (vómito verde), dolor abdominal, diarrea	Alimentos y bebidas de alto contenido ácido, helados (hielos) y bebidas	Vómito, material de lavado gástrico, orina, sangre	Almacenar alimentos altamente ácidos en utensilios de cobre o usar tuberías de cobre para servir bebidas muy ácidas, válvulas de prevención de reflujo en máquinas dispensadoras
Intoxicación por Flúor	Fluoruro de Sodio en insecticidas	De unos pocos minutos a dos horas	Sabor salado o jabonoso, adormecimiento de la boca, vómitos, diarrea, dolor abdominal, palidez, cianosis, pupilas dilatadas, espasmos, colapso, shock	Cualquier alimento accidentalmente contaminado, particularmente alimentos secos, como leche en polvo, harina, polvo para hornear, y mezclas para tortas.	Vómito, material de lavado gástrico	Almacenar insecticidas en la misma área que los alimentos, confundir pesticidas con alimentos en polvo
Intoxicación por plomo	Plomo en vajillas de barro, pesticidas, masilla, yeso, latas con cierre de soldaduras de plomo	30 minutos o más	Dolor bucal y abdominal, vómito lechoso, heces negras o sanguinolentas, mal aliento, shock, encías azules	Bebidas almacenadas en envases que contienen plomo, cualquier alimento accidentalmente contaminado	Material de lavado gástrico, heces, sangre, orina	Almacenar alimentos altamente ácidos en envases que contienen plomo, almacenar pesticidas en la misma área que los alimentos, alimentos ácidos enlatados importados con cierres defectuosas
Intoxicación por Estaño	La hojalata en latas de estaño	De 30 minutos a dos horas	Hinchazón, náusea, vómitos, calambres abdominales, diarrea, dolor de cabeza	Alimentos y bebidas de alto contenido ácido	Vómito, heces, orina, sangre	Usar envases de hojalata sin revestir para almacenar alimentos ácidos. Se necesitan concentraciones muy altas de estaño para causar enfermedad
Intoxicación por Zinc	Zinc en contenedores galvanizados	De pocos minutos a unas pocas horas	Dolor bucal y abdominal, náusea, vómitos, mareos	Alimentos y bebidas de alto contenido ácido	Vómito, material de lavado gástrico, orina, sangre, heces	Almacenar alimentos altamente ácidos en latas galvanizadas

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) DE 1 A 6 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Gastroenteritis por Bacillus Cereus (la forma emética imita a la intoxicación estafilocócica)	Exotoxina de B. Cereus, organismo en el suelo (las cepas difieren de la forma diarreica)	De ½ hora a 5 horas	Náusea, vómitos, ocasionalmente diarrea	Arroz hervido o frito, pasta, platinillos de harina de maíz cocidos, avena cocida	Vómito, heces	Almacenar alimentos cocidos a temperatura ambiente. Almacenar alimentos cocidos en envases grandes en refrigeradores, preparar alimentos varias horas antes de servirlos
Intoxicación Estafilocócica	Exo-enterotoxinas A, B, C, D y E del Staphylococcus Aureus, estafilococos de la piel, nariz y lesiones de humanos y animales infectados y de las ubres de las vacas	De 1 a 8 horas, la media es de 2 a 4 horas	Náusea, vómitos, arcadas, dolor abdominal, diarrea, postración	Alimentos de bajo contenido de agua, por ej., queso, mantequilla batida, jamón, carne, y productos avícolas, pastelillos rellenos de crema, mezclas para alimentos, sobras, leche en polvo	Vómito, heces, frotados o hisopados rectales, hisopados nasales de los que acarrear la enfermedad, hisopados de las lesiones, hisopados anales	Refrigeración inadecuada, trabajadores que tocan los alimentos cocidos, preparar alimentos varias horas antes de servir, trabajadores con infecciones con pus, mantener los alimentos a temperaturas cálidas (incubadoras de bacterias), fermentación de alimentos anormalmente bajos en contenido ácido

AGENTES QUÍMICOS

Intoxicación por Nitrito	Nitritos o nitratos usados como componentes para curar carnes o aguas subterráneas de pozos llanos.	De 1 a 2 horas	Náusea, vómitos, cianosis, dolores de cabeza, mareos, debilidad, pérdida del conocimiento, sangre color marrón oscuro	Carnes curadas, cualquier alimento accidentalmente contaminado expuesto a exceso de nitrificación	Sangre	Usar cantidades excesivas de nitritos o nitratos en los alimentos para curarlos o para encubrir deterioro, confundir los nitritos con la sal común y otros condimentos, refrigeración indebida de alimentos frescos
--------------------------	---	----------------	---	---	--------	---

ANIMALES TÓXICOS

Intoxicación diarreaica por mariscos (Diarrhetic shellfish poisoning, "DSP")	Ácido okadaico y otras toxinas producidas por dinoflagelados, Dinophysis acuminata y otras especies	De ½ hora a 12 horas, comúnmente < 3 horas	Diarrea, náusea, vómitos, calambres abdominales, escalofríos, fiebre, dolores de cabeza	Mejillones, almejas, vieiras	Material de lavado gástrico	Cosechar mariscos de aguas con alta concentración de Dinophysis
--	---	--	---	------------------------------	-----------------------------	---

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE DE 7 A 12 HORAS

AGENTES FÚNGICOS

Intoxicación por hongos de los grupos ciclo péptidos y giromitrínicos	Ciclo péptidos y giromitrina en algunos hongos	De 6 a 24 horas	Dolor abdominal, sensación de plenitud, vómitos, diarrea crónica, pérdida de fuerza, sed, calambres musculares, pulso rápido y débil, colapso, ictericia, somnolencia, pupilas dilatadas, coma, muerte.	Amanita phalloides, A. Verna, Galerina autumnalis, Giromitra esculenta (champiñones falsos) y especies similares de hongos	Orina, sangre, vómito	Comer ciertas especies de hongos Amanita Galerina y Giromita, comer variedades desconocidas de hongos, confundir hongos tóxicos con variedades comestibles
---	--	-----------------	---	--	-----------------------	--

OCURREN SEÑALES Y SÍNTOMAS DE BOCA ARDIENTE, DOLOR DE GARGANTA Y RESPIRATORIOS

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) MENOS DE UNA HORA

AGENTES QUÍMICOS

Intoxicación por cloruro de calcio	Mezcla de congelación de cloruro de calcio usada en barras de postres helados	Unos pocos minutos	Labios, boca y garganta ardientes, vómitos	Barras de postres helados	Vómito	Salpicar la mezcla de congelación sobre las paletas heladas mientras se congelan, grietas en los moldes que permiten al cloruro de calcio penetrar el jarabe con que se hace la paleta.
Intoxicación por hidróxido de sodio	Hidróxido de sodio en los componentes de lavado de botellas, detergentes, limpiadores de drenajes o alisadores de cabello	Unos pocos minutos	Labios, boca y garganta ardientes, vómitos, diarrea, dolor abdominal	Bebidas embotelladas	Vómito	Enjuagado inadecuado de las botellas limpiadas con cáustica

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) DE 12 A 72 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Infección estreptocócica beta hemolítica	Streptococcus pyrogenes de la garganta y de lesiones de humanos infectados	De 1 a 3 días	Dolor de garganta, fiebre, náusea, vómitos, rinorrea, a veces un sarpullido	Leche cruda, alimentos que contienen huevos	Hisopados de la garganta, vómito	Trabajadores que tocan los alimentos cocidos, trabajadores con infecciones que contienen pus, refrigeración inadecuada, cocción o recalentamiento inadecuados, preparar alimentos varias horas antes de servirlos
--	--	---------------	---	---	----------------------------------	---

LAS SEÑALES Y LOS SÍNTOMAS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL INFERIOR (CALAMBRES ABDOMINALES, DIARREA) OCURREN PRIMERO O SON PREDOMINANTES

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE DE 7 A 12 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Gastroenteritis por Bacillus cereus (tipo diarreaico, imita el C. perfringens)	Enterotoxina del B. cereus, organismo en el suelo (la cepa difiere de la forma emética)	De 6 a 16 horas.	Náuseas, dolor abdominal, diarrea, algunos informes de vómitos	Productos de cereales, natillas, salsas, alimentos ricos en féculas, como por ejemplo papas, pasta y pastel de carne	Heces, vómito	Refrigeración inadecuada, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparar alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inadecuado de restos de comida.
Enteritis por Clostridium perfringens	Endoenterotoxina formada durante la esporulación del C. perfringens en los intestinos, organismo en las heces humanas o de animales y en el suelo	De 8 a 22 horas. Promedio de 10 horas	Dolor abdominal, diarrea	Carne de res o de ave cocida, caldos, salsas y sopas	Heces	Refrigeración inadecuada, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparar alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inadecuado de restos de comida.

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE DE 12 A 72 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Diarrea por aeromonas	<i>Aeromonas hydrophila</i>	De 1 a 2 días	Diarrea acuosa, dolor abdominal, náusea, escalofríos, dolor de cabeza	Pescado, mariscos, caracoles, agua	Heces	Contaminación de alimentos con agua de mar o agua superficial
Campilobacteriosis	<i>Campylobacter jejuni</i>	De 2 a 7 días promedio entre 3 y 5 días	Diarrea (a menudo sanguinolenta), dolor abdominal agudo, fiebre, anorexia, malestar, dolor de cabeza, vómitos.	Leche cruda, almejas y mariscos crudos, agua, carnes de ave y carnes rojas	Heces, frotados o hisopados rectales, sangre	Tomar leche cruda, comer mariscos crudos o no bien cocidos, cocción o pasteurización inadecuadas
Cólera	Endémica en aguas marinas templadas de la costa de EE.UU. Serogrupo O1 de <i>V. cholerae</i> , subtipos clásico y El Tor, serogrupo O139	De 1 a 5 días, comúnmente 2 a 3 días	Diarrea acuosa y abundante ("heces de agua de arroz"), vómitos, dolor abdominal, deshidratación, sed, colapso, turgencia cutánea reducida, dedos arrugados, ojos hundidos, acidosis	Pescado crudo y mariscos lavados o preparados con agua contaminada	Heces, hisopados rectales	Obtener pescados y mariscos de aguas contaminadas con aguas de cloacas en áreas endémicas, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inadecuada, usar agua contaminada para lavar o refrescar las frutas, eliminación indebida de las cloacas, usar el contenido de las letrinas como fertilizante
<i>Vibrio gastroenteritis</i> tipo cólera	<i>V. Cholerae</i> no O1/O139, y especies relacionadas, por ej., <i>V. mimicus</i> , <i>V. fluvialis</i> , <i>V. hollisae</i>	De 2 a 3 días	Diarrea acuosa (varía de heces sueltas a diarrea tipo cólera)	Mariscos y pescado crudos	Heces, hisopados rectales	Comer mariscos o pescado crudos, cocción inadecuada, contaminación cruzada
Diarrea patógena por <i>Escherichia Coli</i> (TRES FORMAS):						
Gastroenteritis por <i>E. Coli</i> enterotoxigénica (ETEC)	Cepas enterotoxigénicas de <i>E. Coli</i>	De 10 a 72 horas, comúnmente 24 a 72 horas	Diarrea acuosa, calambres abdominales, náusea, malestar, fiebre de bajo grado	Agua, quesos semi-blandos, alimentos que no requieren de más calentamiento	Heces, hisopados rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración inadecuada, limpieza y desinfección inadecuada de equipo
Gastroenteritis por <i>E. Coli</i> enterohemorrágica (EHEC)	Verotoxinas de <i>E. Coli</i> O157: H7	De 3 a 9 días Promedio de 4 días	Diarrea sanguinolenta, calambres abdominales agudos. Complicaciones: síndrome urémico hemolítico (HUS), falla renal	Carne molida cruda, leche cruda, queso	Heces, hisopados rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración inadecuada, limpieza y desinfección inadecuada de equipo
Gastroenteritis por <i>E. coli</i> enteroinvasiva	Cepas de <i>E. coli</i> enteroinvasiva	De 10 a 72 horas	Calambres abdominales agudos, diarrea acuosa, vómitos, malestar. Complicaciones: HUS, falla renal	Carne molida cruda, leche cruda, queso	Heces, hisopados rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración inadecuada, limpieza y desinfección inadecuada de equipo
Salmonelosis	Varios serotipos de <i>Salmonella</i> de heces de personas y animales infectados	De 6 a 72 horas, promedio de 18 a 36 horas	Dolor abdominal, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos, malestar	Carne de res y aves y sus derivados, productos derivados del huevo, otros alimentos contaminados por salmonella	Heces, hisopados rectales	Refrigeración inadecuada, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), cocción y recalentamiento inadecuados, preparar los alimentos varias horas antes de servirlos, contaminación cruzada, limpieza indebida del equipo, trabajadores infectados que tocan alimentos cocidos, obtener alimentos de fuentes contaminadas.
Shigelosis	<i>Shigella flexneri</i> , <i>S. dysenteriae</i> , <i>S. sonnei</i> , and <i>S. boydii</i> , de las heces de personas infectadas	De 24 a 72 horas	Dolor abdominal, diarrea, heces sanguinolentas y mucoides, fiebre	Cualquier alimento contaminado, frecuentemente ensaladas, agua	Heces, hisopados rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración inadecuada, cocción y recalentamiento inadecuados
Gastroenteritis por <i>Vibrio parahaemoliticus</i>	<i>V. parahaemoliticus</i> del agua de mar o mariscos	De 2 a 48 horas, promedio 12 horas	Dolor abdominal, diarrea, náusea, vómitos, fiebre, escalofríos, dolor de cabeza	Alimentos de mar crudos, mariscos crudos	Heces, hisopados rectales	Cocción inadecuada, refrigeración inadecuada, contaminación cruzada, limpieza inadecuada de equipos, usar agua de mar en la preparación de alimentos
Yersiniosis	<i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Y. tuberculosis</i>	De 24 a 36 horas	Dolor abdominal agudo, fiebre, dolor de cabeza, malestar, dolor de garganta, puede imitar a la apendicitis	Leche, tofu, agua, cerdo	Heces, sangre	Cocción inadecuada, contaminación después de la pasteurización, contaminación de los alimentos por el agua, roedores, otros animales

AGENTES VIRALES

Gastroenteritis por astrovirus	Astrovirus de las heces humanas	De 1 a 2 días	Diarrea, algunas veces acompañada de uno o más señales o síntomas entéricos	Alimentos listos para comer	Heces, sangre convaleciente aguda	No lavarse las manos después de defecar, una persona infectada que toca los alimentos listos para comer, cocción o recalentamiento inadecuados
Gastroenteritis viral aguda (virus estructurados pequeños y redondos)	Virus tipo Norwalk, Calicivirus	De 1 a 3 días (virus tipo Norwalk, promedio 36 horas)	Náusea, vómitos, dolor abdominal, diarrea, fiebre de bajo grado, escalofríos, malestar, anorexia, dolor de cabeza	Almejas, ostras, berbechos, ensaladas verdes, pastelillos, nevados, hielo, ensaladas de frutas cortadas	Heces, sangre convaleciente aguda, suero	Agua contaminada donde crecen los mariscos, mala higiene personal, personas infectadas que tocan los alimentos preparados, alimentos que no requieren de más calentamiento, agua contaminada

AGENTES PARASÍTICOS

Disentería amebiana (amibiasis)	Entamoeba histolytica proveniente de heces de humanos infectados	5 días a varios meses, promedio de 3 a 4 semanas	Dolor abdominal, estreñimiento o diarrea	Vegetales y frutas crudos	Heces	Mala higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inadecuada
Anisakiasis	Anisakis simplex, Pseudoterranova decipiens	De 4 a 6 horas	Dolor estomacal, náusea, vómitos, dolor abdominal, diarrea, fiebre	Pez de roca, arenque, bacalao, calamar	Heces	Ingestión de pescado crudo, cocción inadecuada
Infección por cestodo de carne de res (Taeniasis)	Taenia saginata proveniente de la carne de ganado infectado	De 3 a 6 meses	Incomodidad vaga, dolor de hambre, pérdida de peso, dolor abdominal	Carne cruda o no bien cocida	Heces	Falta de inspección de las carnes, cocción inadecuada, eliminación indebida de las cloacas, pasturas contaminadas con cloacas
Criptosporidiosis	Cryptosporidium parvum	De 1 a 12 días, normalmente 7 días	Diarrea acuosa y abundante, dolor abdominal, anorexia, fiebre de bajo grado, vómitos	Sidra de manzana, agua	Heces, biopsia intestinal	Eliminación inadecuada de cloacas o desperdicios de animales, contaminación por estiércol de animales, agua contaminada, filtración inadecuada de agua
Ciclosporiasis	Cyclospora cayetanensis	De 1 a 11 días, típicamente 7 días	Diarrea acuosa y prolongada, pérdida de peso, fatiga, náusea, anorexia, calambres abdominales	Frambuesas, lechuga, albahaca, agua	Heces	Agua de irrigación o regado que se sospecha estar contaminada de cloacas, lavar frutas con agua contaminada, posiblemente manipular alimentos que no se luego calentados
Infección por cestodo de pescado (Difilobotriasis)	Diphyllobothrium latum de la carne de peces infectados	De 5 a 6 semanas	Incomodidad gastrointestinal vaga, puede ocurrir anemia	Pescados de agua dulce crudos o no bien cocidos	Heces	Cocción inadecuada, eliminación inadecuada de cloacas, lagos contaminados de cloacas
Giardiasis	Giardia lamblia de las heces de las personas	De 1 a 6 semanas	Dolor abdominal, diarrea mucosa, heces grasosas	Frutas y vegetales crudos, agua	Heces	Mala higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, eliminación inadecuada de las cloacas
Infección por cestodo de carne de cerdo (Taeniasis)	Taenia solium de la carne de cerdos infectados	De 3 a 6 meses	Incomodidad vaga, dolor de hambre, pérdida de peso	Carne de cerdo cruda o no bien cocida	Heces	Falta de inspección de las carnes, cocción inadecuada, eliminación inadecuada de las cloacas, pasturas contaminadas con cloacas

SEÑALES Y SÍNTOMAS NEUROLÓGICOS (TRASTORNOS VISUALES, HORMIGUEO, PARÁLISIS) OCURREN

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE MENOS DE 1 HORA

AGENTES FÚNGICOS

Intoxicación por hongos del grupo que contiene ácido iboténico	Ácido iboténico y muscolol en algunos hongos	De ½ hora a 2 horas	Somnolencia y mareos, estado de intoxicación confusión, espasmos musculares, delirio, trastornos visuales	Amanita muscaria, A. pantherina y especies afines de hongos	Vómito	Comer Amanita muscaria y especies afines de hongos, comer variedades desconocidas de hongos, confundir hongos tóxicos con variedades comestibles
Intoxicación por hongos del grupo Muscarina	Muscarina en algunos hongos	De 15 minutos a 2 horas	Excesiva salivación, sudoración, lagrimeo, presión arterial reducida, pulso irregular, pupilas contraídas, visión borrosa, respiración asmática	Clitocybe de albatra, C. rivulosa y muchas otras especies de hongos Inocybe y Boletus	Vómito	Comer hongos del grupo Muscarina, Comer variedades no conocidas de hongos, confundir hongos tóxicos con variedades comestibles
Intoxicación por organofosforados	Insecticidas organofosforados, como Parathión, TEPP, Diazinón, Malatión	De unos pocos minutos a unas pocas horas	Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, dolor de cabeza, nerviosismo, visión borrosa, dolores de pecho, cianosis, confusión, contracción espasmódica, convulsiones	Cualquier alimento contaminado accidentalmente	Sangre, orina, biopsia de tejido adiposo	Rociar alimentos inmediatamente antes de la cosecha, almacenar insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confundir los plaguicidas con alimentos en polvo

ANIMALES TÓXICOS

Intoxicación parálitica por mariscos (PSP)	Saxitoxina y toxinas similares de la especie <i>Alexandrium</i> de plancton consumida por los mariscos	De varios minutos a 30 minutos en promedio. Puede tomar hasta 2 horas	Hormigueo, ardor y entumecimiento alrededor de los labios y las puntas de los dedos, vahídos, habla incoherente, parálisis respiratoria, es algunas veces fatal	Moluscos bivalvos como almejas, mejillones, vísceras de cangrejos y langostas	N/A	Cosechar mariscos de aguas con altas concentraciones de <i>Alexandrium</i>
Intoxicación por tetraodóntidos, también conocida como intoxicación por Fugu (pez globo)	Tetrodotoxina de los intestinos y gónadas de peces tipo pez globo	De 10 minutos a 3 horas	Sensación de hormigueo en los dedos de las manos y los pies, mareo, palidez, entumecimiento de la boca y las extremidades, síntomas gastrointestinales, hemorragia y descamación cutánea, fijación de los ojos, contracción espasmódica, parálisis, cianosis, es algunas veces fatal	Peces tipo pez globo	N/A	Comer pescado tipo pez globo, Comer este tipo pescado sin extraerle los intestinos y las gónadas
Intoxicación por mariscos neurotóxicos (NSP)	Brevetoxinas de la especie <i>Gymnodinium</i>	De unos pocos minutos a unas pocas horas	Parestesia, reversión de las sensaciones de frío y calor, náusea, vómitos, diarrea	Mariscos (almejas, mejillones) de aguas costeras del sureste	Materiales del lavado gástrico	Cosecha de mariscos de aguas con altas concentraciones de dinoflagelados de la especie <i>Gymnodinium</i>
Intoxicación amnésica por mariscos (ASP) o Ácido Domoico	Ácido domoico provenientes de diatomas (la toxina es estable en el calor)	De 30 minutos a 24 horas para los síntomas gastrointestinales; síntomas neurológicos dentro de 48 horas	Inicialmente náusea, vómitos, dolor abdominal, diarrea. Señales neurológicas incluyen confusión, pérdida de memoria, desorientación, convulsiones, coma, puede ocurrir la muerte	Mariscos (mejillones, almejas), pescados (anchoas), vísceras de cangrejos y langostas	N/A	Cosecha de mariscos, cangrejos y pescados que experimentan florecimientos de plancton liberando ácido domoico en el área de cosecha
Intoxicación Diarreica por Mariscos (DSP)	PREVIAMENTE LISTADA					ESTA NO ES UNA ENFERMEDAD NEUROLÓGICA, PERO SE INCLUYE AQUÍ PARA FACILIDAD DE REFERENCIA CON TODAS LAS INTOXICACIONES POR MARISCOS

PLANTAS VENENOSAS

Hierba de Jimson	Alcaloides del grupo Tropano en la hierba de Jimson	Menos de 1 hora	Sed anormal, fotofobia, mirada distorsionada, dificultad para hablar, sonrojo, delirio, coma, ritmo cardíaco acelerado.	Cualquier parte de la planta; tomates injertados a la hierba de Jimson	Orina	Consumir cualquier parte de la hierba de Jimson o consumir tomates de plantas injertadas a la yerba de Jimson
Intoxicación por cicuta acuática	Resina y cicutoxinas en las raíces de la cicuta	De 15 a 60 minutos	Salivación excesiva, náuseas, vómitos, dolor de estómago, espuma por la boca, respiración irregular, convulsiones, parálisis respiratoria	Raíz de cicuta acuática, Cicuta virosa y C. masculata	Orina	Comer cicuta acuática; confundir la raíz de la cicuta acuática con chirivía silvestre, batata o zanahoria

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) DE 1 A 6 HORAS

AGENTES QUÍMICOS

Intoxicación por hidrocarburos clorados	Insecticidas de hidrocarburo clorado, como Aldrin, Clordano, DDT, Endrin, Lindano y Toxafeno	De 30 minutos a 6 horas	Náuseas, vómitos, parestesia, mareos, debilidad muscular, anorexia, pérdida de peso, confusión	Cualquier alimento contaminado accidentalmente	Sangre, orina, heces, material de lavados gástricos	Almacenar insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confundir plaguicidas con alimentos en polvo
---	--	-------------------------	--	--	---	--

ANIMALES TÓXICOS

Intoxicación por ciguatera	Ciguatoxinas en los intestinos, ovas, gónadas y carne de pescados marinos tropicales	De 3 a 5 horas, a veces más	Hormigueo y adormecimiento alrededor de la boca, sabor metálico, boca seca, síntomas gastrointestinales, heces acuosas, dolor muscular, mareos, ojos dilatados, visión borrosa, postración, parálisis, reversión de sensación de calor y frío, a veces es fatal	Varias especies de pescados tropicales		Comer hígado, ovas, gónadas o carne de barracudas, coronados, meros y otras especies de pescados de arrecife tropical; normalmente, los pescados de arrecife tropical grandes con más comúnmente tóxicos
----------------------------	--	-----------------------------	---	--	--	--

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) COMÚNMENTE DE 12 A 72 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Botulismo	Neurotoxinas A, B, E, y F de esporas de Clostridium botulinum que se encuentran en el suelo e intestinos de animales	De 2 horas a 8 días, promedio de 18 a 36 horas	Vértigo, visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para tragar, hablar y respirar; debilidad muscular descendente, estreñimiento, dilatación o fijación de las pupilas, parálisis respiratoria. Síntomas gastrointestinales pueden preceder a los neurológicos. Con frecuencia es fatal	Conservas caseras poco ácidas, pescado empacado al vacío; huevos de pescado fermentados, pescados y mamíferos marinos	Sangre, heces,	Procesamiento al calor inadecuado inapropiada de alimentos enlatados y pescado ahumado, fermentaciones no controladas
-----------	--	--	---	---	----------------	---

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) MAYOR A 72 HORAS

AGENTES QUÍMICOS

Intoxicación por mercurio	Compuestos de etilmercurio y metilmercurio provenientes de desechos industriales y mercurio orgánico en fungicidas	1 semana o más	Entumecimiento, debilidad de las piernas, parálisis espástica, deterioro de la visión, ceguera, coma	Granos tratados con fungicidas que contienen mercurio; cerdo, pescado y mariscos expuestos a compuestos de mercurio	Orina, sangre, cabello	Arroyos contaminados con compuestos de mercurio, alimentar a animales con granos tratados con fungicidas de mercurio, comer granos tratados con mercurio o carne de animales alimentados con esos granos
Intoxicación por fosfato de triortocresilo	Fosfato de triortocresilo empleado como extracto o como sustituto de aceite de cocina	De 5 a 21 días, promedio 10 días	Síntomas gastrointestinales, dolores en las piernas, pasos altos, pie y muñeca caídos	Aceites de cocina, extractos y otros alimentos contaminados con fosfato de triortocresilo	N/A	Usar del compuesto como extractivo o como aceite para cocinar o para ensaladas

OCURREN SEÑALES Y SÍNTOMAS GENERALIZADOS DE INFECCIÓN (FIEBRE, ESCALOFRÍOS, MALESTAR, DOLORES)

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) MAYOR A 72 HORAS

AGENTES BACTERIANOS

Brucelosis	Brucella abortus, B. melitensis y B. suis de tejidos y leche de animales infectados	De 7 a 21 días	Fiebre, escalofríos, sudores, debilidad, malestar, dolor de cabeza, dolores musculares y en las articulaciones, pérdida de peso	Leche cruda, queso de cabra	Sangre	No pasteurizar la leche, ganado infectado por brucelas
Fiebre tifoidea	Salmonella Typhi de heces de personas infectadas	De 7 a 28 días, promedio de 14 días	Malestar, dolor de cabeza, fiebre, tos, náuseas, vómitos, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, manchas rosadas, heces sanguinolentas	Mariscos, alimentos contaminados por trabajadores, leche cruda, queso, berros, agua	Heces, hisopados rectales, sangre	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, mala higiene personal, cocción inadecuada, refrigeración inadecuada, eliminación inadecuada de cloacas, obtener alimentos de fuentes contaminadas, cosechar mariscos de áreas contaminadas por líquido de cloacas
Listeriosis	Listeria monocitógenas proveniente del suelo, estiércol, ensilajes y el medio ambiente	De 3 a 21 días, quizás más	Fiebre de bajo grado, enfermedad parecida a la gripe, mortinato, meningitis, encefalitis y sepsis. Ocurren fatalidades	Ensalada de col, leche, queso, productos de origen animal	Sangre, orina, líquido cerebroespinal	Cocción inadecuada, no pasteurizar la leche debidamente, refrigeración prolongada. Las personas con sistemas inmunes comprometidos, mujeres embarazadas, personas de edad avanzada y recién nacidos se encuentran a alto riesgo
Septicemia por Vibrio vulnificus	Vibrio vulnificus del agua de mar	16 horas, promedio < 24 horas	Malestar, escalofríos, fiebre, postración, lesiones cutáneas, ocurren fatalidades	Mariscos y cangrejos crudos	Sangre	Comer mariscos crudos, cocción inadecuada. Personas con daños hepáticos se encuentran a alto riesgo

AGENTES VIRALES

Hepatitis A (hepatitis infecciosa)	Virus de hepatitis A de las heces, orina, sangre de humanos y otros primates infectados	De 10 a 50 días, promedio de 25 días	Fiebre, malestar, lasitud, anorexia, náuseas, dolores abdominales, ictericia	Mariscos, cualquier alimento contaminado por virus de hepatitis, agua	Orina, sangre	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, Mala higiene personal, cocción inadecuada, cosechar mariscos en aguas contaminadas por cloacas, eliminación inadecuada de cloacas
------------------------------------	---	--------------------------------------	--	---	---------------	--

(Nota: La Hepatitis E es un patógeno viral emergente. Tiene periodos de incubación y síntomas similares a los de la Hepatitis A y se puede transmitir por los alimentos).

AGENTES PARASÍTICOS

Angiostrongiliasis (meningoencefalitis eosinofílica)	Angiostrongylus cantonensis (gusano pulmonar de la rata) de heces de roedores y el suelo	De 14 a 16 días	Gastroenteritis, dolor de cabeza, rigidez de la nuca y la espalda, fiebre baja	Cangrejos, langostinos, babosas, camarones, caracoles crudos	Sangre	Cocción inadecuada, ingerir alimentos crudos
Toxoplasmosis	Toxoplasma gondii de tejidos y carne de animales infectados	De 10 a 13 días	Fiebre, dolor de cabeza, mialgia, erupción cutánea	Carne cruda o insuficientemente cocida	Biopsia de ganglios linfáticos, sangre	Cocción inadecuada de la carne de ovinos, porcinos y bovinos

Triquinosis	Trichinella spiralis de la carne de cerdo y oso	De 4 a 28 días, promedio de 9 días	Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, dolor muscular, escalofríos, postración, respiración dificultosa	Carne de cerdo, oso, morsa	Biopsia muscular	Ingestión de carne de cerdo o de oso cruda o insuficientemente cocida, cocción o procesamiento al calor inadecuado, alimentar a los cerdos con basuras sin cocer o indebidamente procesadas a calor
-------------	---	------------------------------------	--	----------------------------	------------------	---

OCURREN SÍNTOMAS DE TIPO ALÉRGICO (SONROJO, COMEZÓN)**PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) MENOS DE 1 HORA****AGENTES BACTERIANOS (Y ANIMALES)**

Intoxicación por escombroides (Histaminosis)	Sustancias de tipo histamínico producidas por Proteus spp. u otras bacterias de histidina en la carne de pescado	De unos minutos a 1 hora	Dolor de cabeza, mareo, náuseas, vómitos, sabor a pimienta, ardor en la garganta, hinchazón y enrojecimiento facial, dolor de estómago, comezón en la piel	Atún, pez caballa, delfín del Pacífico (conocido como Mahi en la costa del Pacífico de los Estados Unidos), anchoa, pez aguja, pez espada, pez azul, algunas veces de queso madurado	Vómito	Refrigeración inadecuada de pescados escombroides y cura inapropiada de queso
--	--	--------------------------	--	--	--------	---

QUÍMICOS

Intoxicación por Glutamato monosódico (MSG)	Cantidades excesivas de Glutamato monosódico	De unos minutos a 1 hora	Sensación de ardor en la parte posterior del cuello, los antebrazos y el tórax; sensación de apretura, hormigueo, enrojecimiento facial, mareo, dolor de cabeza, náuseas	Alimentos sazonados con Glutamato Monosódico	N/A	Usar cantidades excesivas de glutamato monosódico para intensificar el sabor.
Intoxicación por ácido nicotínico (niacina)	Nicotinato sódico empleado para conservar el color	De unos minutos a 1 hora	Sonrojo, sensación de calor, comezón, dolores abdominales, hinchazón facial y de las rodillas	Carne u otros alimentos a los que se ha añadido nicotinato sódico	N/A	Usar nicotinato sódico para conservar el color
	Suplementos dietéticos de niacina usados de manera crónica	De unos días a unos meses	Trastorno de la función hepática (transaminasas elevadas), puede ocasionar fallo hepático fulminante	Suplementos dietéticos de alta potencia, especialmente cuando se usan en múltiple dosis (500 mg o más por día)	N/A	Los suplementos dietéticos de niacina pueden causar los mismos síntomas agudos que la niacina, pero raras veces ocurre debido al uso poco frecuente de altas dosis

PERIODO DE INCUBACIÓN (LATENCIA) DE 1 A 6 HORAS**ANIMALES TÓXICOS**

Hipervitaminosis A	Alimentos o suplementos dietéticos que contienen Vitamina A	Agudo: de 1 a 6 horas	Dolor de cabeza, síntomas gastrointestinales, mareo, colapso, convulsiones, descamación de la piel	Hígado y riñones de mamíferos árticos	Sangre	Comer hígado y riñones de animales de regiones frías
		Crónico: de días a meses o años	El uso crónico puede ocasionar enfermedades hepáticas, incluyendo cirrosis	Suplementos dietéticos de alta potencia, especialmente cuando se usan de manera crónica	N/A o Sangre?	Uso crónico de suplementos dietéticos que contienen 25.000 UI de vitamina A o más por día

- Los síntomas y períodos de incubación variarán según el individuo y grupo expuesto, debido a la resistencia, edad y estado nutricional de los individuos, el número de organismos o la concentración de la sustancia tóxica en los alimentos ingeridos, la cantidad de alimento ingerido, y la patogenicidad y virulencia de las cepas de los microorganismos o la toxicidad de la sustancia química en cuestión. Varias enfermedades se manifiestan en síntomas comprendidos en más de una categoría y tienen un rango de período de incubación que traslapa las categorías generalizadas.
- Se puede encontrar una revisión más detallada en:
 - Bryan, F.L. 1982, Diseases Transmitted by Foods (A classification and summary), segunda edición, Centros para el Control de Enfermedades, Atlanta, GA.
 - Rhodehamel, E.J., Editor, 1992, "Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins", Tercera Edición, Administración de Alimentos y Fármacos, Washington, D.C.
 - Bryan, F.L., Presidente, Comité Sobre Enfermedades Contagiosas que Afectan al Ser Humano, 1999, "Procedures to Investigate Foodborne Illness", Quinta Edición, International Association of Milk, Food, and Environmental Sanitarians, Inc., Ames, IA.
- Deben recogerse muestras de cualquiera de los alimentos enumerados que hayan sido ingeridos durante el período de incubación de la enfermedad.
- El envenenamiento por monóxido de carbono puede imitar a algunas de las enfermedades enumeradas en esta categoría. Aquellos pacientes que hayan estado en sitios cerrados con motores en funcionamiento o que hayan estado en habitaciones con calentadores inadecuadamente ventilados están sujetos a exposición al monóxido de carbono.