

ACCIONES DE LA MEDICINA VETERINARIA

Las actividades específicas de participación de la Medicina Veterinaria en operaciones de socorro en ocasión de desastres son:

- **Control de enfermedades transmisibles en personas y animales:** Preservar la salud del personal expuesto a riesgos de zoonosis por la manipulación y sacrificio de animales y/o alimentos de origen animal; prevención y control de brotes de zoonosis; obtención y manipulación de especímenes de laboratorio; almacenamiento, manipulación y distribución de vacunas y medicamentos; limpieza y desinfección de locales contaminados; prestación de apoyo a los servicios de salud pública y de laboratorio clínico, utilizando al efecto los laboratorios rurales o móviles de diagnóstico de enfermedades de animales.
- **Protección de la salud ambiental:** Eliminación sanitaria de ganado y otros animales lesionados y muertos; protección del agua contra la contaminación por animales; control de perros y otros animales domésticos vagabundos, y lucha contra vectores (insectos, roedores), así como también los animales salvajes o venenosos.
- **Distribución de alimentos:** Manipulación, almacenamiento y elaboración en condiciones de higiene; inspección, control microbiológico y verificación de la calidad de los productos perecederos, especialmente de origen animal; supervisión de las condiciones de higiene en el sacrificio improvisado de animales, e inspección de la carne. Certificación de la aceptabilidad de los alimentos enviados como socorro, especialmente la carne y otros productos animales procedentes del extranjero; ayuda para la operación y la organización higiénica de cocinas y comedores en los lugares de concentración o campamentos de refugiados o de poblaciones realojadas.

A modo de proveer más detalle al respecto, algunas situaciones específicas son:

- **Las inundaciones y la inocuidad de alimentos:** La población expuesta debe ser debidamente informada que no debe ingerir alimentos que hayan estado en contacto con aguas contaminadas.
 - Se debe descartar/eliminar todo alimento que no esté en un recipiente resistente al agua si existe alguna probabilidad de que éste haya estado en contacto con aguas contaminadas;
 - Las ollas, cacerolas, platos y utensilios de cocina deben ser debidamente lavados con agua y jabón, usando agua caliente si la hay disponible. Luego debieran ser enjuagados y desinfectados hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos en una solución fresca de 1 cucharada de cloro líquido en 4 litros de agua potable.
 - Los mostradores y superficies de cocina donde se preparen alimentos deben lavarse con agua y jabón, usando agua caliente si hay disponible. Luego se deben enjuagar 16 La salud pública veterinaria en situaciones de desastres naturales y provocados y desinfectar con una solución fresca de 1 cucharada de cloro líquido en 4 litros de agua potable (o en el agua más limpia y clara disponible), dejándose secar al aire libre.
 - Los alimentos preparados comercialmente (por ejemplo, alimentos no perecederos como bolsas termo-moldeadas con pescado o jugos en un cartón flexible) que no se dañaron, se pueden guardar si se siguen las siguientes pautas:
 1. Quitar las etiquetas, si son removibles, porque éstas pueden retener tierra y bacterias;
 2. Lavar bien con agua y jabón, usando agua caliente si es posible, las latas y bolsas termo-moldeadas. Identificar los contenidos y fechas de caducidad con tinta indeleble;
 3. Remover el lodo o tierra con un paño o preferentemente un cepillo;
 4. Enjuagar las latas y bolsas termo-moldeadas con agua potable, si la hay disponible, ya que la tierra o residuos de jabón puede reducir la efectividad del cloro utilizado para desinfectar. Es mejor desinfectarlas sumergiéndolas en una solución fresca de 1 cucharada de cloro líquido inodoro en 4 litros de agua potable, limpia y clara disponible, durante 15 minutos. Luego se debiera dejar secar las latas y bolsas termo-moldeadas al aire libre por lo menos 1 hora antes de abrirlas o almacenarlas.
- **Las inundaciones y el agua de consumo:** En el caso de inundaciones que hayan contaminado las fuentes de agua potable, se deberá disponer de agua embotellada que no haya estado en contacto con las aguas contaminadas. De no disponerse de agua embotellada, debe hervirse el agua para consumo durante un minuto, dejarla enfriar y guardar en recipientes limpios con tapaderas. Si no se puede hervir el agua, se la debe potabilizar mediante la lavandina en proporción de 8 gotas de lavandina, sin aroma, en cada 4 litros de agua que se agitará bien y se mantendrá durante 30 minutos antes de usarla. El agua desinfectada se debe mantener en recipientes limpios con tapaderas. En estas circunstancias se hace imprescindible, y debe ser una prioridad, reestablecer cuanto antes los servicios públicos de agua potable.
- **Los incendios y la inocuidad alimentaria:** Los alimentos expuestos al fuego pueden haber sido afectados por tres factores:
 1. El calor generado: los alimentos en latas o en frascos pueden aparentemente estar en buen estado, pero si estuvieron expuestos al calor de un fuego, podrían no estar aptos para el consumo humano. El calor del fuego puede activar las bacterias de putrefacción que se encuentran en los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos se pueden agrietar o romper, dañando los alimentos.
 2. Los gases producidos: uno de los elementos más peligrosos de un incendio no es el fuego sino los gases tóxicos que emiten los materiales al quemarse. Estos gases pueden matar y también pueden contaminar los alimentos. Deseche todo alimento envuelto en paquetes permeables, tales como cajas de cartón, envolturas de plástico, etc. Los gases tóxicos pueden penetrar el empaque y contaminar el alimento. Deseche todos los alimentos crudos que estén almacenados fuera del refrigerador, como papas o frutas, que podrían estar contaminados por los gases tóxicos. Sorprendentemente, los alimentos almacenados en refrigeradores o con-Acciones de la medicina veterinaria geladores también podrían contaminarse con los gases tóxicos. Las puertas del refrigerador no están selladas herméticamente y dichos gases pueden penetrar. Si los alimentos que estaban almacenados en el refrigerador tienen mal sabor u olor, deben ser desechados.
 3. Las sustancias químicas usadas para apagar el fuego: Las sustancias químicas usadas para combatir el fuego de los incendios contienen materiales tóxicos que pueden contaminar los alimentos y los utensilios de cocina. Los químicos no se pueden eliminar lavando los alimentos. Los alimentos que hayan estado expuestos a sustancias químicas deben ser desechados. Esto incluye los alimentos almacenados a temperatura ambiente, como frutas y verduras, al igual que los alimentos almacenados en envases permeables, como cartón y en frascos y botellas con tapas de rosca. Los alimentos enlatados y los utensilios de cocina que estuvieron expuestos a los químicos pueden estar contaminados y deberán ser lavados con una solución de detergente.

LA SALUD PÚBLICA VETERINARIA EN SITUACIONES DE DESASTRES NATURALES Y PROVOCADOS-

Dra. Damaris Contreras, MV., MSc., MPH-Departamento de Control de Zoonosis