

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:

Clasificación por Síntomas, Períodos de Incubación y Tipo de Agente.

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
SIGNOS Y SÍNTOMAS DE LAS VÍAS DIGESTIVAS SUPERIORES (NÁUSEAS, VÓMITO) QUE APARECEN PRIMERO O PREDOMINAN						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: MENOR A 1 HORA						
AGENTES FÚNGICOS						
Intoxicación por hongos del grupo que causa irritación gastrointestinal.	Posiblemente sustancias del tipo resínico de ciertos hongos	De 30 minutos a 2 horas	Náuseas, vómitos, arcadas, diarrea, dolores abdominales	Muchas variedades de hongos silvestres	Vómito	Ingestión de variedades tóxicas desconocidas de hongos, confundidas con otras variedades comestibles.
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por antimonio	Antimonio en utensilios de hierro esmaltado	De unos minutos a 1 hora	Vómitos, dolores abdominales, diarrea	Alimentos y bebidas muy ácidos	Vómitos heces, orina	Adquisición de utensilios que contienen antimonio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de hierro esmaltados.
Intoxicación por cadmio	Cadmio en utensilios chapados	De 15 a 30 minutos	Náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, shock	Alimentos y bebidas muy ácidos, confites y otros alimentos	Vómito, heces, orina, sangre	Adquisición de utensilios que contienen cadmio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en recipientes que contienen cadmio, ingestión de alimentos que contienen cadmio
Intoxicación por cobre	Cobre en las tuberías y utensilios	De unos minutos a 1 hora	Sabor a metal, náuseas, vómitos (vómito verde), dolores abdominales, diarrea	Alimentos y bebidas muy ácidos	Vómito, lavados gástricos, orina, sangre	Almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de cobre o empleo de tuberías de cobre para servir bebidas muy ácidas, válvulas defectuosas de depósitos para evitar el reflejo (en las máquinas expendedoras)
Intoxicación por fluoruro	Fluoruro de sodio en los insecticidas	De unos minutos a 2 horas	sabor a sal o jabón, entumecimiento de la boca, vómitos, diarrea, dolores abdominales, palidez, cianosis, dilatación de las pupilas, espasmos, colapso, shock.	Cualquier alimento contaminado accidentalmente en particular alimentos secos, como la leche en polvo, harina, polvos para hornear y mezclas para tortas	Vómitos, lavados gástricos	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.
Intoxicación por plomo	Plomo contenido en vasijas de barro cocido, plaguicidas, pinturas, yeso, masilla	30 minutos o más	Sabor a metal, ardor en la boca, dolores abdominales, Vómito lechoso, heces negras o sanguinolentas, mal aliento, shock, encías con línea azul	Alimentos y bebidas muy ácidos almacenados en vasijas que contienen plomo, cualquier alimento contaminado accidentalmente	Vómito, lavados gástricos, heces, sangre, orina.	Adquisición de vasijas que contienen plomo, almacenamiento de alimentos muy ácidos en vasijas que contienen plomo, almacenamiento de plaguicidas en los mismos lugares que los alimentos.
Intoxicación por estaño	Estaño en latas de conserva	De 30 minutos a 2 horas	Hinchazón, náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, cefalalgia	Alimentos y bebidas muy ácidos	vómito, heces, orina, sangre	Empleo de recipientes de estaño sin revestir para almacenar alimentos ácidos

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Intoxicación por zinc	Zinc en recipientes galvanizados	De unos minutos a 2 horas	Dolores bucales y abdominales, náuseas, vómitos, mareo	Alimentos y bebidas muy ácidos	vómito, lavados gástricos, orina, sangre, heces	Almacenamiento de alimentos muy ácidos en latas galvanizadas.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: DE 1 a 6 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
<i>Bacillus cereus</i> gastroenteritis (tipo emético)	Exo-enterotoxina de B. Cereus	De ½ a 5 horas	Náuseas, vómitos, ocasionalmente diarreas	Arroz cocido o frito, plato de arroz con carne	Vómito, heces, orina, sangre	Almacenaje de alimentos cocidos a temperaturas cálidas, alimentos cocidos en depósitos grandes, preparación varias horas antes de servir el alimento.
Intoxicación estafilocócica	Exoenterotoxinas A,B,C,D y E de <i>Staphylococcus aureus</i> . Estafilococos de la nariz, piel y lesiones de personas y animales infectados y de las ubres de las vacas.	De 1 a 8 horas, promedio de 2 a 4 horas	Náuseas, vómitos, arcadas, dolores abdominales, diarreas, postración	Jamón, productos de carnes de res o aves, pasteles rellenos de crema, mezcla de alimentos, restos de comida.	Enfermo: vómito, heces, escobilladuras rectales. Portador: escobilladuras nasales, de lesiones y anales	Refrigeración deficiente, trabajadores que tocaron alimentos cocidos, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, trabajadores con infecciones purulentas,. Mantenimiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), fermentación de alimentos anormalmente poco ácidos
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por Nitrito	Nitritos o nitratos empleados como compuestos para curar la carne o aguas subterráneas de pozos poco profundos	De 1 a 2 horas	Náuseas, vómitos, cianosis, cefalalgia, mareo, debilidad, pérdida del conocimiento, sangre de color chocolate	carnes curadas, cualquier alimento contaminado accidentalmente, expuesto a excesiva nitrificación	sangre	Empleo de cantidades excesivas de nitritos o nitratos para curar alimentos o encubrir la descomposición, confusión de los nitritos con la sal común y otros condimentos, refrigeración insuficiente, excesiva nitrificación de Alimentos fertilizados.
Intoxicación diarreica por mariscos	Ácido okadaico y otras toxinas producidas por dinoflagelados de la especie <i>Dynophysis spp.</i>	De ½ a 12 horas, usualmente 4 horas	Diarreas, náuseas, dolores abdominales	Mejillones, almejas, ostras	Enjuague gástrico	Captura de mariscos de aguas con alta concentración de <i>Dynophysis spp.</i>
PERÍODO DE INCUBACIÓN: GENERALMENTE DE 7 a 12 HORAS						
AGENTES FÚNGICOS						
Intoxicación por hongos de los grupos ciclopéptidos y girominítricos	Ciclopéptidos y giromitrina en ciertos hongos	De 6 a 24 horas	Dolores abdominales, sensación de hartazgo, vómitos, diarrea prolongada, pérdida de fuerzas, sed, calambres musculares, pulso rápido y débil, colapso, ictericia, somnolencia, dilatación de las pupilas, coma, muerte.	Amanita phalloides, A. Verna, alerita alerita s, Giromitra esculenta (colmenilla flsa) y especies similares de hongos	Orina, sangre, vómito	Ingestión de ciertas especies de hongos, Amanita, alerita y Giromitra, ingestión de variedades desconocidas de hongos, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles.

VIROSIS						
Pequeños virus, redondos, productores de gastroenteritis	Incluye norovirus	12 a 72 horas, usualmente 36 horas	Náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, mialgias, dolores de cabeza, fiebre ligera. Duración 36 horas	Alimentos contaminados con heces humanas	Heces, contenido gástrico	Personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, cosecha de mariscos de aguas contaminadas, inadecuada disposición de residuales, uso de aguas contaminadas.
MANIFESTACIÓN DE FARINGITIS Y SIGNOS Y SÍNTOMAS RESPIRATORIOS						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: MENOR A 1 HORA						
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por Cloruro de Calcio	Mezclas de congelación de Cloruro de calcio para congelación de postres	Unos minutos	Ardor en la lengua, boca y garganta; vómitos	Postres congelados	Vómito	Contaminación de los pocillos durante la congelación, permitiendo la entrada de cloruro de calcio en el sirope.
Intoxicación por Hidróxido de sodio	Hidróxido de sodio en compuestos para lavar botellas, detergentes, limpiadores de tuberías y productos para alisar el cabello	Unos minutos	Ardor en los labios, la boca y la garganta; vómitos; dolores abdominales; diarrea	Bebidas embotelladas	Vómito	Enjuague insuficiente de botellas lavadas con sustancias cáusticas.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: DE 18 a 72 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Infecciones por <i>Streptococcus beta-hemolíticos</i>	<i>Streptococcus pyogenes</i> de la garganta y lesiones de personas infectadas	De 1 a 3 días	Faringitis, fiebre, náuseas, vómitos, rinorrea, a veces erupción cutánea	Leche cruda, y alimentos con huevos	Escobilladuras faríngeas, vómito	Trabajadores que tocan alimentos cocidos, trabajadores con infecciones purulentas, refrigeración insuficiente, cocción o recalentamiento inapropiado, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos.
SIGNOS Y SÍNTOMAS DE VÍAS DIGESTIVAS INFERIORES (DOLORES ABDOMINALES, DIARREA) QUE APARECEN PRIMERO O PREDOMINAN						
PERÍODO DE INCUBACIÓN GENERALMENTE DE 7 a 12 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Gastroenteritis por <i>Bacillus cereus</i> (tipo diarreico)	Exoenterotoxinas de <i>B. Cereus</i> , el organismo en el suelo	De 8 a 16 horas; promedio de 12 horas	Náuseas, dolores abdominales, diarrea	Productos de cereales, arroz, natillas y salsas, albóndigas, salchichas, vegetales cocidos,	Heces	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inapropiado de restos de comida
Enteritis por <i>Clostridium perfringens</i>	Endoenterotoxina formada durante la esporulación de <i>C. Perfringens</i> en los intestinos, en el organismo, en las heces humanas o de animales y en el suelo	De 8 a 22 horas, promedio de 10 horas	Dolores abdominales, Diarrea	carne de res o de aves cocida, caldos, salsas y sopas	Heces	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inapropiado de restos de comida
PERÍODO DE INCUBACIÓN: GENERALMENTE DE 18 a 72 HORAS						

AGENTES BACTERIANOS						
Diarrea por <i>Aeromonas</i>	<i>Aeromonas hydrophila</i>	De 1 a 2 días	Diarrea acuosa, dolor abdominal, náuseas, dolor de cabeza	Pescados, mariscos, caracoles, agua	Heces	Contaminación de los alimentos en el mar o aguas superficiales.
Campylobacteriosis	<i>Campylobacter jejuni</i>	De 2 a 7 días, usualmente entre 3 y 5	Dolores abdominales, diarrea (frecuentemente con mucus y sangre), dolor de cabeza, mialgias, fiebre, anorexia, náuseas, vómitos. Secuelas: síndrome de Guillain-Barre	Leche cruda, hígado de res, almejas crudas, agua	Heces o escobilladuras rectales, sangre	Tomar leche cruda, manipular productos crudos, comer carne de aves crudas o semicrudas, inadecuada cocción o pasteurización, contaminación cruzada con carne cruda.
Cólera	Endoenterotoxina de <i>Vibrio cholerae</i> biotipos clásico y El Tor, de heces de personas infectadas	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa y profusa (heces tipo agua de arroz), vómitos, dolores abdominales, deshidratación, sed, colapso, reducción de la turgencia cutánea, dedos arrugados, ojos hundidos.	Pescados y mariscos crudos, alimentos lavados o preparados con agua contaminada	Heces	Obtención de pescados y mariscos de aguas contaminadas con líquidos de cloacas de zonas endémicas, falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, empleo de agua contaminada para lavar o refrescar alimentos, evacuación deficiente de aguas residuales, utilización de contenido de letrinas como fertilizantes
Gastroenteritis por <i>Escherichia coli</i> patógena	Cepas enterotoxígenas o invasoras de <i>E. coli</i> de heces de personas y animales infectados	De 5 a 48 horas, promedio de 10 a 24 horas.	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefalalgia, mialgia	Diversos alimentos, agua	Heces, escobilladuras rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, limpieza y desinfección insuficiente del equipo.
Diarrea por <i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica o verotoxigénica	<i>E. coli</i> O157:H7, O26, O111, O115, O113	1 a 10 días usualmente 2 a 5 días	Diarrea acuosa seguida por diarrea sanguinolenta, dolor abdominal severo, sangre en la orina. Secuela: Síndrome urémico hemolítico	Hamburguesa, leche cruda, embutidos, yogur, lechuga, agua	Heces o escobilladuras rectales	Hamburguesa hecha de carne de animales infectados, consumo de carne y leche cruda, inadecuada cocción, contaminación cruzada, personas infectadas que tocan el alimento listo para el consumo, inadecuada desecación y fermentación de carnes.
Diarrea por <i>Escherichia coli</i> enteroinvasiva	Cepas de <i>E. coli</i> enteroinvasiva	1/2 a 3 días	Dolor abdominal severo, fiebre, diarrea acuosa, (usualmente con mucus y sangre presentes) tenesmo	Ensaladas y otros alimentos que no son tratados higiénicamente, agua	Heces o escobilladuras rectales	Inadecuada cocción, personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, no lavado de manos después de la defecación, almacenaje de alimentos a temperatura ambiente, guardar alimentos en el refrigerador en grandes contenedores, preparar alimentos varias horas antes de servirlos, inadecuado recalentamiento de los alimentos
Diarrea por <i>Escherichia coli</i> enterotoxigénica	Cepas de <i>E. coli</i> enterotoxigénica	1/2 a 3 días	Diarrea acuosa profusa (sin mucus ni sangre), dolor abdominal, vómitos, postración, deshidratación, fiebre ligera.	Ensaladas y otros alimentos que no son subsecuentemente tratados térmicamente, quesos frescos, agua	Heces, escobilladuras rectales	Inadecuada cocción, personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, no lavado de manos después de la defecación, almacenaje de alimentos a temperatura ambiente, guardar alimentos en el refrigerador en grandes contenedores, preparar alimentos varias horas antes de servirlos, inadecuado recalentamiento de los alimentos, uso de leche cruda para hacer queso

Enteritis por <i>Plesiomonas</i>	<i>Plesiomonas shigelloides</i>	de 1 a 2 días	Diarreas con mucus y sangre en las heces	Agua	Heces o escobilladuras rectales	Cocción inadecuada
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	Dolores abdominales, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos, malestar	carne de res y aves y sus derivados, derivados de huevo, otros alimentos contaminados por <i>Salmonella</i>	Heces o escobilladuras rectales	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), cocción y recalentamiento inapropiados, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, contaminación cruzada, falta de limpieza de equipos, trabajadores infectados que tocan los alimentos cocidos, obtención de alimentos de fuentes contaminadas
AGENTES VÍRICOS						
Gastroenteritis vírica	Virus entéricos (enterovirus, norovirus, adenovirus, rotavirus, astrovirus, Parvovirus, Hepatitis A)	De 12 horas a 5 días	Diarrea, fiebre, vómitos, dolores abdominales, a veces síntomas respiratorios	Alimentos listos para el consumo	Heces, contenido gástrico	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados
PERÍODO DE INCUBACIÓN: DE ALGUNOS DÍAS A VARIAS SEMANAS						
AGENTES PARASITARIOS						
Ascariasis	<i>Áscaris lumbricoides</i>	De 14 a 20 días	Desórdenes estomacales, cólicos, vómitos, fiebre	Vegetales y agua	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos.
Disentería amibiana (amibiasis)	<i>Entamoeba histolytica</i>	De pocos días a varios meses usualmente entre 2 y 4 semanas	Dolores abdominales, estreñimiento o diarrea con sangre y moco	Hortalizas y frutas crudas	Heces	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados
Fasciolosis	<i>Fasciola hepática</i>	De 4 a 6 semanas	Fiebre, sudoración, dolor abdominal, tos asma bronquial, urticaria	Plantas acuáticas o con alta humedad	Heces, biopsia de tejidos	Deficiente disposición de excretas humanas y animales
Infección por la carne de res (Tensáis)	<i>Taenia saginata</i> de carne de ganado infestado	De 8 a 14 semanas	Malestar indefinido, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales	Carne cruda o insuficientemente cocida	Heces	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación insuficiente de aguas residuales, pastos contaminados por aguas de cloacas.
Cyclosporiasis	<i>Cyclospora cayetanensis</i>	1 a 11 días, usualmente 7 días	Diarrea acuosa prolongada, pérdida de peso, fatiga, náuseas, anorexia, dolor abdominal	Frambuesas, lechuga, albahaca, agua	Heces	Irrigación con aguas contaminadas, lavado de frutas con agua contaminada, posiblemente manipulación de alimentos listos para el consumo.
Cryptosporidiosis	<i>Cryptosporidium parvum</i>	1 a 12 días, usualmente 7 días	Diarrea acuosa profusa, dolor abdominal, anorexia, vómitos, fiebre ligera	Jugo de manzana, agua	heces, biopsia intestinal	Inadecuada disposición de residuos animales, contaminación con el medio animal, inadecuada filtración del agua
Infección por Tenia del pescado (Difilobotriasis)	<i>Diphylobotrium latum</i> de la carne del pescado infectado	De 5 a 6 semanas	malestar gastrointestinal indefinido, puede presentarse anemia	Pescado de agua dulce, crudo o insuficientemente cocido	Heces	Cocción inapropiada, evacuación de aguas residuales inadecuadas, lagos contaminados por aguas de cloacas.
Giardiasis	<i>Giardia lamblia</i> de heces de personas infectadas	De 1 a 6 semanas	Dolores abdominales, diarrea mucoide, heces grasosas	Hortalizas y frutas crudas, agua	Heces	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, evacuación de aguas residuales inadecuadas

Infección por <i>Taenia</i> de cerdo (Teniasis)	<i>Taenia solium</i> de carne de cerdo infectado	De 3 a 6 semanas	Malestar indefinido, pérdida de peso	Cerdo crudo o insuficientemente cocido	Heces	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación deficiente de aguas residuales, pastos contaminados por agua de cloacas
Disenteria balantidiana	<i>Balantidium coli</i>		Dolor, cólico y diarrea	Alimentos, aguas, manos	Heces	Cría de cerdos, evacuación deficiente de aguas residuales, sanidad del medio deficiente
Isosporiasis	<i>Isospora spp.</i>	1-5 días	Dolor abdominal, náuseas, vómito y meteorismo.	Aguas, alimentos	Heces	Evacuación deficiente de aguas residuales, irrigación de cultivos con aguas contaminadas
Tricocefalosis	<i>Trichuris trichiura</i>	1-2 meses	Dolor tipo cólico y diarrea ocasional.	Verduras, hortalizas y agua	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos, irrigación de cultivos con aguas contaminadas.
Uncinariosis	<i>Uncinarias</i>	60-70 días	Dermatitis o reacciones alérgicas de la piel, neumonitis	El <i>Ancylostoma duodenale</i> puede ingresar a través de agua contaminada	Heces	Mala eliminación de excretas
Enterobiosis	<i>Enterobius vermicularis</i>	2-4 semanas	Irritación zona genital	Todos los alimentos manipulados por la persona infectada.	Heces	Hacinamientos, falta de medidas higiénico sanitarias adecuadas
Himenolipiasis	<i>Hymenolepis nana</i> <i>Hymenolepis diminuta</i>	14-16 días	Dolor abdominal, meteorismo, diarrea y bajo peso	Todos los alimentos contaminados. Ingestión de artrópodos, Cereales con artrópodos	Heces	Condiciones higiénicas deficientes
Dipylidiasis	<i>Dipylidium caninum</i>					
	AMEBAS NO PATOGENAS					
	<i>Entamoeba hartmanni</i> <i>Entamoeba coli</i> <i>Endolimax nana</i> <i>Iodamoeba butschli</i>		No producen síntomas	Hortalizas, frutas crudas, agua y alimentos manipulados por personas infectadas	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos, irrigación de cultivos con aguas contaminadas.
	FLAGELADOS NO PATOGENOS					
	<i>Chilomastix mesnili</i> <i>Trichomonas hominis</i>		No producen síntomas	Hortalizas, frutas crudas y agua y alimentos manipulados por personas infectadas	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos, irrigación de cultivos con aguas contaminadas

MANIFESTACIÓN DE SIGNOS Y SÍNTOMAS NEUROLÓGICOS (TRASTORNOS VISUALES, HORMIGUEO, PARÁLISIS)						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: SUELE SER INFERIOR A 1 HORA						
AGENTES FÚNGICOS						
Intoxicación por hongos del grupo Muscarina	Muscarina en algunos hongos diferentes a los señalados anteriormente	De 15 minutos a pocas horas	Excesiva salivación, hipotensión, espasmo muscular, delirio, trastornos de la visión	Clitocybe de albata, C. Rivulosa y muchas especies de hongos Inocybe y Boletus		Consumo de A. Muscarina y especies relacionadas, consumo de variedades no conocidas de hongos, consumo de hongos tóxicos por equivocación
Intoxicación por hongos del grupo que contiene ácido iboténico	Ácido iboténico y muscinol en ciertos hongos	De 30 a 60 minutos	Somnolencia y estado de intoxicación, confusión, espasmos musculares, delirio, trastornos visuales	Amanita muscaria, A. Pantherina y especies afines de hongos		Ingestión de Amanita muscaria y especies afines de hongos, ingestión de variedades de hongos desconocidas, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles
QUÍMICOS						
Intoxicación por órgano fosforados	Insecticidas órgano fosforados, como parathión, TEPP, Diazinón, Malatión	De unos minutos a unas horas	Náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, cefalalgia, nerviosismo, visión borrosa, dolores torácicos, cianosis, confusión, contracción espasmódica, convulsiones	Cualquier alimento contaminado accidentalmente	Sangre, orina, biopsia de tejido adiposo	Rociamiento de alimentos inmediatamente antes de la cosecha, almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de los plaguicidas con alimentos en polvo.
Intoxicación por carbamato	Carbonyl (seven), Ten (Aldicarb)	1/2 hora	Dolor epigástrico, vómitos, salivación anormal, contracción de las papilas, descoordinación muscular	Cualquier alimento contaminado accidentalmente	Sangre, orina	Inadecuada aplicación a las cosechas, almacenaje en las mismas áreas que los alimentos, equivocación con alimentos en polvo
Intoxicación parálisis por moluscos	Saxitoxina y otras toxinas de dinoflagelados de las especies Alexandrium y Gymnodinium	Varios minutos a 30 minutos	Hormigueo, ardor y entumecimiento alrededor de los labios y las puntas de los dedos, vahídos, habla incoherente, parálisis respiratoria	Mejillones y almejas	Lavado gástrico	Cosecha de mariscos de aguas con altas concentraciones de dinoflagelados de las especies Alexandrium y Gymnodinium
ANIMALES TÓXICOS						
Intoxicación por tetraodóntidos	Tetrodoxina de los intestinos y gónadas de peces del tipo del 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.	Peces del tipo del pez globo		Ingestión de pescado del tipo del pez globo, consumo de este pescado sin extraerle los intestinos y las gónadas
PLANTAS VENENOSAS						
Hierba de Jimson	Alcaloides del grupo Tropano	Menos de 1 hora	Sed anormal, fotofobia, mirada distorsionada, dificultad en el hablar, delirio, coma, infarto.	Cualquier parte de la hierba	Orina, sangre, vómito	Consumo de cualquier parte de la planta de Jimson o consumo de tomates de plantas mezcladas con la hierba de Jimson

Intoxicación por cicuta acuática	Resina cicutoxica de cicuta acuática	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	Ingestión de cicuta acuática, confusión de la raíz de la cicuta con chirivía silvestre, batata o zanahoria.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: USUALMENTE ENTRE 1 Y 6 HORAS						
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por hidrocarburos clorados	Insecticidas de hidrocarburos clorados, como Aldrín, Clordano, DDT, Dieldrín, Endrín, Lindano y Toxafeno.	De 30 minutos a 6 horas	Náuseas, vómitos, parestesia, mareo, debilidad muscular, anorexia, pérdida de peso, confusión	Cualquier alimento contaminado accidentalmente.	Sangre, orina, heces, lavados gástricos	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.
PLANCTON MARINO						
Intoxicación por Ciguatera	Ciguatoxina de los intestinos, ovas, gónadas y carne de pescado marino tropical	De 3 a 5 horas, a veces más		Hígado, intestinos, ovas, gónadas o carne de pescado de arrecife tropical; en general, los peces grandes de arrecife son más comúnmente tóxicos.		
PERÍODO DE INCUBACIÓN: GENERALMENTE DE 12 A 72 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Botulismo	Exoneurotoxinas A, B, E y F de <i>Clostridium botulinum</i> . Las esporas 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 deglutir, 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 mortal	Conservas caseras poco ácidas, pescado empacado al vacío; huevos de pescado fermentados, peces y mamíferos marinos, pescado no eviscerado.	Sangre, heces, lavado gástrico	elaboración inapropiada de alimentos enlatados y pescado ahumado, fermentaciones no controladas
PERÍODO DE INCUBACIÓN: SUPERIOR A 72 HORAS						
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por Mercurio	Compuestos de Ethyl y Methyl mercurio de desechos industriales y mercurio orgánico de 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, pelo	Pescado capturado de agua contaminada con compuestos de mercurio, animales alimentados con granos tratados con fungicidas de mercurio, ingestión de organomercuriales, ingestión de granos tratados con compuestos orgánicos de 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, pies y muñecas en posición de péndulos	aceite de cocina, extractos y otros alimentos contaminados con fosfato de triortocresilo	Biopsia de músculo gastronemius	Empleo del compuesto como extractivo o como aceite para cocinar o para ensaladas
MANIFESTACIÓN DE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE INFECCIÓN GENERALIZADA (FIEBRE, ESCALOFRÍOS, MALESTAR, DOLORES)						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: ENTRE 12 - 72 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Infección por <i>Vibrio vulnificus</i>	<i>Vibrio vulnificus</i>	16 horas	Septicemia, fiebre, malestar, postración, casos típicos con problemas hepáticos previos	Ostras y almejas crudas	Sangre	Personas con problemas hepáticos
carbunco	<i>Bacillus anthracis</i>	de 3 a 5 días	Gastroenteritis, vómitos, deposiciones hemorrágicas	carne de animales enfermos	Heces, vómito	Manifestaciones clínicas y antecedentes de haber consumido carne de animales enfermos
PERÍODO DE INCUBACIÓN SUPERIOR A UNA SEMANA						
AGENTES BACTERIANOS						
Brucelosis	<i>Brucella abortus</i> , <i>B. Melitensis</i> , <i>B. suis</i> de tejidos y leche de animales infectados	De 7 a 21 días	Fiebre, escalofríos, sudores, debilidad, malestar, cefalalgia, mialgia y artralgia, pérdida de peso	Leche cruda, queso de cabra hecho con leche cruda	Sangre	Fallos en la pasteurización de la leche, ganado infectado por brucelas
Tuberculosis	<i>Micobacterium bovis</i>		Lesiones pulmonares fundamentalmente, pero también en riñones, hígado, bazo y ganglios correspondientes	Leche	Cultivo de secreciones o tejido	Consumo de leche cruda
Listeriosis	<i>Listeria monocytógenes</i>	3 a 70 días, usualmente 4 a 21 días	Fiebre, dolor de cabeza, náuseas, vómito, aborto, meningitis, encefalitis y sepsis	Leche, queso fresco, paté, carnes procesadas.	sangre, orina	Inadecuada cocción, fallas en la pasteurización de la leche, prolongada refrigeración.
Fiebre tifoidea y paratifoidea	<i>Salmonella typhi</i> de heces de personas infectadas, otros serotipos (como paratyphi A, <i>choleraesuis</i>) para los casos de paratifoidea heces de humanos y animales.	De 7 a 28 días, promedio de 14 días	Malestar, cefalalgia, fiebre, tos, náuseas, vómitos, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, manchas rosadas, heces sanguinolentas.	Mariscos, alimentos contaminados por trabajadores, leche cruda, queso, berros, agua	Heces, escobilladuras rectales, sangre en fase temprana de la fase aguda, orina en la fase aguda.	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, falta de higiene personal, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, evacuación de aguas residuales inadecuada, obtención de alimentos de Fuentes contaminadas, recogida de mariscos de aguas contaminadas por líquidos de cloacas.
AGENTES VÍRICOS						
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.	Heces, orina, sangre.	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, falta de higiene personal, cocción inapropiada, recogida de mariscos en aguas contaminadas por liquido de cloaca, evacuación inadecuada de aguas residuales.
Hepatitis E	Virus de hepatitis E	De 15 a 65 días, usualmente 35 a 40	Similar al anterior (alta mortalidad para mujeres embarazadas).	Mariscos, cualquier alimento contaminado por virus de hepatitis, agua.	Heces, orina, sangre.	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, falta de higiene personal, cocción inapropiada, recogida de mariscos en aguas contaminadas por liquido de cloaca, evacuación inadecuada de aguas residuales.
AGENTES PARASITARIOS						

Angiostrongylus liasis (meningoencefalitis eosinofílica)	Angiostrongylus cantonensis (gusano pulmonar de la rata) de heces de roedores y el suelo.	De 14 a 16 días.	Gastroenteritis, cefalalgia, rigidez de la nuca y la espalda, fiebre baja.	Cangrejos, quisquillas, babosas, camarones, caracoles crudos.	Sangre	Cocción inapropiada.
Toxoplasmosis	<i>Toxoplasma gondii</i> de tejidos y carne de animales infectados.	De 10 a 13 días.	Fiebre, cefalalgia, mialgia, erupción cutánea.	Carne cruda o insuficientemente cocida	Biopsia de ganglios linfáticos, sangre.	Cocción inapropiada de la carne de ovinos, porcinos y vobinos.
Triquinosis.	<i>Trichinella spiralis</i> de la carne de cerdo y oso.	De 4 a 28 días, promedio de 9 días.	Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, mialgia, escalofríos, postración, respiración dificultosa.	Carne de cerdo, oso, morsa.	Biopsia muscular.	Ingestión de carne de cerdo o de oso insuficientemente cocida, proceso de cocción o térmico inadecuado, alimentación de los cerdos con basuras sin cocer o tratadas inapropiadamente con calor.
SÍNTOMAS Y SIGNOS DE TIPO ALÉRGICO (ENROJECIMIENTO Y PICAZÓN DE LA CARA)						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: INFERIOR A 1 HORA						
AGENTES BACTERIANOS (Y ANIMALES)						
Intoxicación por escombroides (Intoxicación por Histamina).	Sustancias de tipo histaminico producidas por <i>Proteus spp.</i> U otras bacteria de histidina de la carne de pescado.	De unos minutos a 1 hora.	Cefalalgia, mareo, náuseas, vómito, sabor a pimienta, ardor en la garganta, tumefacción y enrojecimiento facial, dolor de estómago, prurito cutáneo,	Atún, caballa, delfín del pacífico, queso.		Refrigeración insuficiente de pescados escombroides, inapropiada cura de queso.
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por glutamato monosódico.	Excesiva cantidad 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, cefalalgia, náusea.	Alimentos sazonados con Glutamato monosódico.		Empleo de cantidades excesivas de Glutamato Monosódico para intensificar el sabor. Solamente algunos individuos son sensibles al GMS.
Intoxicación por Ácido Nicotínico (niacina).	Nicotinato sódico empleado para conservar el color.	De unos minutos a 1 hora.	Enrojecimiento, sensación de calor, prurito, dolores abdominales, hinchazón facial y de las rodillas.	Carne u otros alimentos a los que se ha añadido nicotinato sódico.		Empleo de Nicotinato sódico para conservar el color.

NOTA: Los síntomas y el período de incubación variarán según el individuo o grupo expuesto, debido a la resistencia, edad y estado nutricional de cada persona, el número de organismos o la concentración de sustancia tóxica en los alimentos ingeridos, la cantidad de alimento consumido y la patogenicidad y virulencia de la cepa del microorganismo o la toxicidad de la sustancia química en cuestión. Varias enfermedades se manifiestan en síntomas comprendidos en más de una categoría y su período de incubación se extiende en un margen que traslapa las categorías generalizadas.

Debe recogerse muestras de cualquiera de los alimentos enumerados que hayan sido ingeridos durante el período de incubación de la enfermedad.