

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Clasificacion por Sintomas, Periodos de Incubacion y Tipos de Agentes

Enfermedad	Agente etiologico y fuente	Periodo de incubacion o latencia	Signos y sintomas	Alimentos implicados	Especimenes que se obtendran	Factores que contribuyen a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
<p>1. Signos y sintomas de las vias digestivas superiores (nauseas, vomitos) que aparecen primero o predominan</p> <p>1.1 Periodo de Incubacion (latencia) suele ser menos de 1 hora</p>						
Agentes fungicos						
Intoxicacion por hongos del grupo que causa irritacion gastrointestinal	Posiblemente sustancias de tipo resínico de ciertos hongos	De 30 minutos a 2 horas	Nauseas, vomitos, arcadas, diarrea, dolores abdominales	Muchas variedades de hongos silvestres	Vomito	Ingestion de variedades toxicas desconocidas de hongos, confundidas con otras variedades comestibles
Agentes quimicos						
Intoxicacion por antimonio	Antimonio en utensilios de hierro esmaltado	De unos minutos a 1 hora	Vomitos, dolores abdominales, diarrea	Alimentos y bebidas muy ácidos	Vomito, heces, orina	Adquisicion de utensilios que contienen antimonio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de hierro esmaltado
Intoxicacion por cadmio	Cadmio en utensilios chapados	De 15 a 30 minutos	Náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, chock	Alimentos y bebidas muy ácidos, confites y otros elemntos para decorar pasteles	Vomito, heces, orina, sangre	Adquisicion de utensilios que contienen cadmio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en recipientes que contienen cadmio, ingestion de alimentos que contienen cadmio

Intoxicación por cobre	Cobre en las tuberías y utensilios	De unos minutos a una hora	Sabor a metal, náuseas, vómito (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 tubería de cobre para servir bebidas muy ácidas, válvulas defectuosas de dispositivos 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 leche en polvo, harina, polvos para hornear y mezclas para tortas	Vómito, 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, sangre, heces, 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
Intoxicación por cinc	Cinc en recipientes galvanizados	De unos minutos a dos 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

Agentes bacterianos

Intoxicacion estafilocócica	Exoenterotoxinas A, B, C, D y E de Staphilococcus aureus. 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	Nauseas, vomitos, arcadas,dolores abdominales, diarrea,postración	Jamón, productos de carne de res o aves, pasteles rellenos de crema, mezclas de alimentos, restos de comida	Enfermo: Vómito, heces, escobilladuras rectales. Portador: Escobilladuras nasales, de lesiones y anales	Refrigeración deficiente, trabajadores que tocaron alimentos cocidos, preparacion de alimentos varias horas ante sde servirlos, trabajadores con lesiones purulentas, mantenimiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), fermentación de alimentos anormalmente poco ácidos
-----------------------------	--	---	---	---	---	---

Agentes quimicos

Intoxicacion por Nitrito	Nitritos o nitratos empleados como compuestos para curar la carne o agua subterránea 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, refrigeracion insuficiente
--------------------------	--	----------------	---	---	--------	---

1.3 Periodo de Incubacion (latencia) generalmente de 7 a 12 horas

Agentes fúngicos

Intoxicacion por hongos de los grupos ciclopéptidos y giromitrínicos	Ciclopéptidos y giromitrina en ciertos hongos	De 6 a 24 horas	Dolores abdominales, sensación de llenura, 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, Galerina autumnalis. Giromitra esculenta (colmenilla falsa) y especies similares de hongos	Orina, sangre, vómito	Ingestión de ciertas especies de hongos Amanita, Galerina y Giromitra, ingestión de variedades desconocidas de hongos, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles
--	---	-----------------	---	--	-----------------------	---

2. Manifestacion de faringitis y signos y síntomas respiratorios

2.1 Periodo de incubación (latencia) menor de 1 hora

Agentes químicos

Intoxicacion por hidróxido de sodio	Hidróxido de sodio en compuestos para lavar botellas, detergentes, limpiadores de tuberías, productos para estirar 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 tóxicas
-------------------------------------	---	--------------	---	----------------------	--------	--

**2.2 Periodo de Incubacion (latencia) de 12 a 72 horas
Agentes bacterianos**

Infecciones por estreptococos beta-hemolíticos	Streptococcus pyogenes de la garganta y lesiones de personas infectadas	de 1 a 3 días	Faringítis, fiebre, náuseas, vómitos, rinorrea, a veces erupción cutánea	Leche cruda, alimentos con huevo	Escobilladuras faríngeas, vómito	Trabajadores que tocaron alimentos cocidos, trabajadores con infecciones purulentas, refrigeración insuficiente, coccion o recalentamiento inapropiado, preparación de alimentos varias horas antes de srvirlos
--	---	---------------	--	----------------------------------	----------------------------------	---

3. Signos y síntomas de vías digestivas inferiores (dolores abdominales, diarrea) que aparecen primero o predominan

3.1 Período de incubacion (latencia) generalmente de 7 a 12 horas

Agentes bacterianos

Gastroenteritis por Bacillus cereus	Exoenterotoxina de B. cereus, el organismo en el suelo	De 8 a 16 horas; rara vez de 2 a 4 horas	Náuseas, dolores abdominales, diarrea; a veces vómito	Productos de cereales, arroz, natillas y salsas, albóndigas	Heces, vómito	Refrigeracion insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento impropio de restos de comida
Gastroenteritis por Clostridium perfringes	Endoenterotoxina formada durante la esporulación de C. perfringes en los intestinos, 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 ave cocida, caldos, salsas y sopas	Heces	Refrigeracion insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento impropio de restos de comida

**3.2 Período de incubacion (latencia) generalmente de 12 a 72 horas
Agentes bacterianos**

Cólera	Endoenterotoxina de Vibrio cholerae 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	Pescado y mariscos crudos, alimentos lavados o ´preparados con agua contaminada, agua	Heces	Obtencion de pescados y mariscos de agua contaminada con líquido cloacal 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 del contenido de letrinas como fertilizante
Gastroenteritis por Escherichia coli patógena	Cepas enterotoxígenas o invasoras de E. coli 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 deficiente del equipo
Salmonelosis	Varios serotipos de Salmonella 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 productos, productos de huevo, otros alimentos contaminados por salmonelas	Heces, 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 del equipo, trabajadores infectados que tocan los alimentos cocidos, obtención de alimentos de fuentes contaminadas
Shigelosis	Shigella flexneri, S. dysenteriae, S sonnei y S boydii de heces de personas infectadas	De 24 a 72 Horas	Dolores abdominales, diarrea, heces sanguioletas y mucoides, fiebre	Cualquier alimento contaminado, con frecuencia ensaladas, agua	Heces, escobilladuras rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración insuficiente, cocción y recalentamiento inadecuados

Gastroenteritis por Vibrio parahaemolyticus	V. parahaemolyticus de agua de mar o productos marinos	De 2 a 48 horas, promedio 12 horas	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefalalgia	Alimentos marinos crudos, mariscos	Heces, escobilladuras rectales	Cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, contaminación cruzada, falta de limpieza del equipo, empleo de agua de mar para preparar alimentos
--	---	---	--	---	---------------------------------------	--

3.2 Período de incubación (latencia) superior a 72 horas
Agentes víricos

Gastroenteritis vírica	Virus entéricos (virus ECHO, virus coxsackie, reovirus, adenovirus)	De 3 a 5 días	Diarrea, fiebre, vómitos, dolores abdominales, a veces síntomas respiratorios	Se desconocen	Heces	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados
-------------------------------	--	----------------------	--	----------------------	--------------	---

Agentes parasitarios

Disentería amibiana (amibiasis)	Entamoeba histolytica de las heces de personas infectadas	De 5 días a varios meses, promedio de 3 ó 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 inapropiada
Infección por la carne de res (Teniasis)	Taenia saginata de carne de ganado infestado	De 3 a 6 meses	Malestar indefinido, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales	carne cruda o insuficientemente cocida	Heces	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación deficiente de aguas residuales, pastos contaminados por aguas cloacales
Infección por tenia del pescado (difilobotriasis)	Diphyllobothrium latum de la carne de pescado infestado	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 cloacales
Giardiasis	Giardia lamblia 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 inadecuada
Infección por tenia de cerdo (teniasis)	Taenia solium de carne de cerdo	De 3 a 6 semanas	Malestar indefinido, hambre, 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 aguas cloacales

4. Manifestación de signos y síntomas neurológicos (trastornos visuales, hormigueo, parálisis)

4.1 Período de incubación (latencia) suele ser menor de una hora

Agentes fúngicos

Intoxicación por hongos del grupo que contiene ácido iboténico	Acido iboténico y muscinol en ciertos hongos	De 30 a 60 minutos	Somnolencia y estado de intoxicación, confusión, espasmos musculares, delirio, trastornos visuales	<i>Amanita muscaria</i> , <i>A. pantherina</i> y especies afines de hongo		Ingestión de <i>Amanita muscaria</i> y especies afines de hongos, ingestión de variedades de hongos desconocidas, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles
--	--	--------------------	--	---	--	--

4.2 Período de incubación (latencia) de 1 a 6 horas

Agentes químicos

Intoxicación por hidrocarburo clorado	Insecticidas de hidrocarburo clorado, como aldrín, clordano, DDT, dieldrín, endrin, 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
---------------------------------------	--	-------------------------	---	--	---	---

Animales venenosos

Intoxicación por ciguatera	Ciguatoxina de los intestinos, ovas, gónadas y carne de pescado marino tropical	De 3 a 5 horas, a veces más	Hormigueo y entumecimiento alrededor de la boca, sabor a metal, sequedad de la boca, síntomas gastrointestinales, heces acuosas, mialgias, mareo, dilatación ocular, visión borrosa, postración, parálisis	Numerosas variedades de peces tropicales		Ingestión de hígado, intestinos, ovas, gónadas o carne de pescado de arrecife tropical; en general los peces grandes de arrecife son más comúnmente tóxicos
Intoxicación por hierba de hechiceros	Alcaloides de tropano de la hierba de hechiceros (<i>Datura stramonium</i>)	Menos de 1 hora	Sed normal, fotofobia, visión deformada, dificultad para hablar, enrojecimiento facial, delirio, coma, pulso acelerado	Cualquier parte de la planta, tomates injertados a la hierba de hechiceros	Orina	Ingestión de cualquier parte de la hierba de hechiceros o de tomates de tomaterass injertadas al tronco de aquella hierba

Intoxicación por cicuta acuática	Resina o cicutoxina 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, <i>Cicuta virosa</i> y <i>C. masculata</i>	Orina	Ingestión de cicuta acuática; confusión de la raíz de la cicuta acuática con chirivía silvestre, batata o zanahoria
Intoxicación por hongos del grupo que contiene muscarina	Muscarina de ciertos hongos	De 15 minutos a 2 horas	Salivación excesiva, sudoración, lagrimeo, disminución de la presión sanguínea, pulso irregular, contracción de las pupilas, visión borrosa, respiración asmática	Clitocybe dealbata, <i>C. rivulosa</i> y muchas especies de hongos Inocybe y Boletus	Vómito	Ingestión de hongos del grupo que contiene muscarina, ingestión de variedades desconocidas de hongos, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles

Agentes químicos

Intoxicación por organofósforo	Insecticidas organofosforados, como paratión, TEPP, diazimón, 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 después de la cosecha, almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de los plaguicidas con alimentos en polvo
Intoxicación por mariscos	Saxitoxina y toxinas semejantes de plancton, especies <i>Gonyaulax</i> que consumen los mariscos	De unos minutos a unas horas	Hormigueo, ardor y entumecimiento alrededor de los labios y las puntas de los dedos, vahídos, habla incoherente, parálisis respiratoria	Mejillones y almejas		Recogida de mariscos en aguas con una elevada concentración de <i>Gonyaulax</i>

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 de pez globo, consumo de este pescado sin extraerle los intestinos y las gónadas
---------------------------------	---	-------------------------	--	------------------------------	--

**4.3 Período de incubación (latencia) 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	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 gasyri-intestinales pueden preceder a los neurológicos. Con frecuencia e smortal	Conservas caseras poco ácidas, pescado empacado al vacío; huevos de pescado fermentados, peces y mamíferos marinos	Sangre, heces	Elaboración inapropiada de alimentos enlatados y pescado ahumando, fermentaciones no prolongados
-----------	---	---	--	---------------	--

**4.4 Período de incubacion (latencia) superior a 72 horas
Agentes químicos**

Intoxicación por mercurio	Compuestos mercuriales de meillo y eillo de desechos industriales y mercurio orgánico de fungicidas	1 semana o más	Entumecimiento, debilidad de las piernas, parálisis espática, deterioro de la visión, ceguera, coma	Grano tratado con fungicidas que contienen mercurio; cerdo, pescado y mariscos expuestos a compuestos de mercurio Aceites de cocina, extractos y otros alimentos contaminados con fosfato de triortocresilio	Orina, sangre y pe esos granos	Corrientes de agua contaminadas con compuestos de mercurio, alimentación de animales con granos tratados con fungicidas de mercurio, ingestión de mercurio, ingestión de granos tratados con mercurio o carne de animales con
Intoxicación por fosfato de triortocresilo	Fosfato de triortocresilio empleado como extracto o como sustituto de aceite de cocina	De 5 a 21 días, promedio 10 días	Síntomas gastrointestinales, dolores en las piernas, marcha equina muy acentuada, pie y muñeca péndulos			Empleo del compuesto como extractivo o como aceite para cocinar o para ensaladas

5. Manifestación de signos y síntomas de infección generalizada (fiebre, escalofríos, malestar, dolores)

**5.1 Período de incubacion (latencia) superior a 72 horas
Agentes bacterianos**

Brucelosis	<i>Brucella abortus</i> , <i>B. melitensis</i> y <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	Sangre	Leche sin pasteurizar, ganado infectado
Fiebre Q	<i>Coxiella burnetii</i> de tejidos y leche de animales infectados	De 14 a 26 días, promedio 20 días	Escalofríos, cefalalgia, malestar, debilidad, sudoración, fiebre, tos, dolores torácicos	Leche cruda	Sangre	Ingestión de leche cruda contaminada, falta de pasteurización de la leche, (63°C,30 minutos; 72°C, 15 segundos)

Fiebre tifoidea	<i>Salmonella typhi</i> de heces de personas infectadas	De 7 a 28 días , promedio 14 días	Malestar, cefalalgia, fiebre, tos, nauseas, vómitos, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, manchas rosadas, heces sanguinolentas	Mariscos, alimentos contaminados por trabajadores, leche cruda, queso, berros, agua	Heces, escobilladuras rectales, sangre	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 líquido cloacal
-----------------	---	-----------------------------------	---	---	--	--

Agentes víricos

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

Agentes parasitarios

Angiostrongiliasis (meningoencefalitis eosinofílica)	<i>Angiosgtrongylus cantonensis</i> (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 gánglios linfáticos, sangre	Cocción inapropiada de la carne de ovinos, porcinos y bovinos Ingestión de carne de cerdo o de osos insuficientemente cocida, proceso de cocción o térmico inadecuado, alimentación d ellos cerdos con basuras sin cocer o tratadas iapropiadamente con calor
Triquinosis	<i>Trichinella spiralis</i> de la carne de cerdo y oso	De 4 a 28 días, promedio 9 días	Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, mialgia, escalofríos, postración, respiración dificultosa	Carne de cerdo, oso, morsa	Biopsia muscular	

6.1 Periodo de incubación (latencia) inferior a 1 hora

Agentes bacterianos (y animales)

Intoxicación por escombroides	Sustancias de tipo histamínico producidas por <i>Proteus</i> spp. U otras bacterias de histidina de la carne de pescado	De unos minutos a 1 hora	Cefalalgia, mareo, náuseas, vómitos, sabor a pimienta, ardor en la garganta, tumefacción y enrojecimiento facial, dolor de estómago, prurito cutáneo	Atún, caballa, delfín del pacífico	Vómito	refrigeración insuficiente de pescados escombroides
-------------------------------	---	--------------------------	--	------------------------------------	--------	---

Agentes químicos

Síndrome del restaurante chino	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, náuseas	Comida china		Empleo de 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	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

6.2 Periodo de incubación (latencia) de 1 a 6 horas

Animales venenosos

Hiperavitaminosis A	Vitamina A	De 1 a 6 horas	Cefalalgia, síntomas gastrointestinales, mareo, colapso, convulsiones, insomnio, descamación cutánea	Hígado y riñones de mamíferos árticos	Sangre	Ingestión de hígado y riñones de animales de regiones frías
---------------------	------------	----------------	--	---------------------------------------	--------	---