

## La Unión Europea publicó el informe anual perteneciente al año 2012 sobre la evolución de las zoonosis alimentarias

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para el Control y Prevención de Enfermedades (ECDC) han dado a conocer su informe anual sobre la evolución de las zoonosis a lo largo de 2012. Las enfermedades producidas por *Campylobacter sp.* fueron las más detectadas, pero sigue reduciéndose su número a lo largo de los últimos 5 años. Fueron 214.000 las personas infectadas y la fuente más habitual resultó la carne de pollo. También se ha reducido el número de casos atribuidos a *Salmonella sp.*, hasta los 91.034 casos de 2012. El informe de la EFSA estima que la reducción se debe a los programas puestos en marcha

para el control de la propagación de esta bacteria en puntos como las granjas avícolas. Al igual que en el caso del *Campylobacteriosis*, uno de los productos donde se puede observar la presencia de *Salmonella sp.* es en la carne de aves de corral. En cuanto a la *Listeriosis*, se detectaron 1.642 casos, un 10,5% más que en 2011 y sigue su tendencia al alza en los últimos 5 años. Su incidencia es especialmente elevada en las personas de mayor edad, de más de 74 años. Se trata de una bacteria que se detecta en productos como el pescado y en elaborados cárnicos listos para ser consumidos. En conjunto fueron 5.363 los brotes de toxii infecciones alimentarias

causados de zoonosis detectadas durante 2012, lo que supone 1,07 brotes por cada 100.000 habitantes. El 22% provenían de los brotes alimentarios se vieron relacionados con el consumo de huevos y ovoproductos, seguidos por alimentos mezclados (15,6%) y el pescado y los productos piscícolas (9,2%). En el caso de las carnes y los productos cárnicos, el primero son los productos cárnicos elaborados con varios tipos de carne (7,6%) seguidos por la carne de cerdo (5,4%), la carne de aves (4,2%) y la de bovino (3%). ■

Fuente: <http://www.eurocarne.com/noticias?codigo=28457> <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140219.htm>

## España, Dinamarca e Italia detectan toxina *Shiga* en un lote de carne de vacuna congelada procedente de Brasil

El RASFF, el Sistema Europeo de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos, ha alertado de la detección, en uno de los puestos fronterizos españoles que tienen laboratorios de análisis, de la toxina *Shiga*, que puede llegar a producir Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Esta alerta se

suma a otras tres detectadas en Dinamarca y a otra en Italia referente a carne deshuesada de vacuno procedentes de Brasil, que estaba contaminada por *E.coli*. La acción tomada por España ha sido la retirada del producto del mercado. Otras alertas de este tipo se han detectado también en carne

de pollo procedente de Tailandia (*Salmonella sp.*) y en un lote de carne de cerdo procedente de República Checa y Alemania, también por *Salmonella sp.* ■

Fuente: <http://www.eurocarne.com/noticias?codigo=28488>

## La Agencia Canadiense de Inspección Sanitaria admitirá productos cárnicos procedentes de México

La Agencia Canadiense de Inspección Sanitaria (CFIA) reconoció como equivalente al Sistema de Inspección Veterinaria Mexicano, en materia de productos cárnicos de la especie bovina, con lo cual se da acceso a los exportadores mexicanos al mercado de la carne

de res del país norteamericano. El comunicado de la CFIA permite a cuatro establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) procesadores de carne de res exportar de manera inmediata sus productos a Canadá, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo

Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Producto de las negociaciones entre la CFIA y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), se logra este reconocimiento, derivado de la auditoría que las autoridades canadienses rea-

lizaron al Sistema de Inspección Veterinaria Mexicano. Los técnicos canadienses constataron que la infraestructura de estos establecimientos cumplen con los es-

tándares de sanidad e inocuidad que exigen los mercados internacionales y comprobaron la verificación e inspección continuas que mantiene el SENASICA a través

de médicos veterinarios zootecnistas debidamente certificados. ■

Fuente: <http://www.mizamo-ra.net/noticias/95895>

## LA FAO impulsa el conocimiento sobre Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe

Una nueva alianza educativa pondrá nuevos conocimientos al alcance de miles de profesionales del sector de la seguridad alimentaria y la nutrición en América Latina y el Caribe. Tanto particulares como instituciones podrán acceder a una amplia gama de cursos en internet para desarrollar sus capacidades, permitiendo la mejora del diseño de políticas y programas educativos. La iniciativa ofrecerá un nuevo máster de Seguridad Alimentaria, complementario a los cursos de aprendizaje por internet que actualmente ofrece la FAO. La colaboración se centrará en actuales y potenciales capacidades incorporadas a través de una red de más de 220 universidades de la región. Con el apoyo de la Unión Europea (UE), la FAO ha firmado un Memorando

de Entendimiento con la Unión de Universidades de América Latina y el Caribe (UDUAL) para desarrollar el programa educativo. FAO y UDUAL trabajarán con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) para desarrollar los planes de estudios. El inicio de dichos cursos está previsto para enero de 2015. El objetivo de esta iniciativa es contribuir al desarrollo de las capacidades de una amplia gama de profesionales de la seguridad alimentaria, incluyendo nutricionistas, expertos en estadística, analistas del mercado y otros profesionales de ministerios o instituciones públicas. Las herramientas de los cursos de aprendizaje en internet también estarán al alcance de los agricultores, comerciantes y trabajadores agrícolas interesados

en estas temáticas. La Unión Europea apoya firmemente a la FAO en el desarrollo de la actual base de cursos de aprendizaje por internet sobre seguridad alimentaria. La Unión Europea y la FAO se han asociado bajo el programa "Mejora de la gobernanza mundial para la reducción del hambre", y trabajan con los países para mejorar la nutrición, fortalecer la resiliencia y mejorar la seguridad alimentaria. El programa enfatiza el valor del diálogo inclusivo, la información precisa y los procesos nacionales y regionales de formulación de políticas en el diseño de legislaciones y programas. ■

Fuente: <http://www.fao.org/news/story/es/item/215251/icode/> <http://www.food-security.org/dl/elcpages/food-security-learning-center.asp?pgLanguage=en&leftItemSelected=food-security-learning-center>

## Se conoce parte del mapa de interacciones moleculares de la bacteria *E.coli*

Un grupo de expertos elaboró el primer mapa de las interacciones clave entre las piezas moleculares de la bacteria *Escherichia coli*, lo que permitirá una visión más íntima del microorganismo y el diseño de antibióticos específicos. Publicado en *Nature Biotechnology*, el estudio revela 2345 (25%) de las aproximadamente 10 mil interacciones clave estimadas que se dan en esta bacteria, la cual se emplea para producir grandes cantidades de material químico como la artemisina para tratar la malaria o la insulina para la diabetes. La *E.coli* es la bac-

teria más estudiada en el mundo, siendo incontables los estudios de genómica, el mapa de los complejos de proteínas y el mapa de los ciclos metabólicos a la cual ha sido sometida. Sin embargo, para tener el plano total del ser vivo, de cómo trabaja y funciona, debía investigarse las interacciones moleculares entre todos los elementos descritos y, fundamentalmente, entre proteínas. En este sentido, el mapa creado permite a los expertos ver la bacteria íntimamente y diseñar posibles antibióticos que rompan interacciones entre proteínas o desmantelen

partes de su maquinaria molecular. Esta bacteria se encuentra generalmente en los intestinos de animales y resulta necesaria para el funcionamiento correcto del proceso digestivo. No obstante, algunos tipos de la *E.coli* pueden producir infecciones que ocasionan vómitos, diarreas líquidas, fuertes cólicos, fiebre, entre otros síntomas. ■

Fuente: <http://www.nature.com/nbt/journal/vaop/ncurrent/full/nbt.2831.html> [http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com\\_content&task=view&idioma=1&id=2417121&Itemid=1](http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com_content&task=view&idioma=1&id=2417121&Itemid=1)

### Confirman que focos de Influenza Aviar afectan a 21 provincias de Vietnam

Autoridades vietnamitas indicaron que 21 provincias de ese país están siendo afectadas por diversos focos de Influenza Aviar H5N1 en la población avícola. El servicio territorial de Medicina Veterinaria de Vietnam lanzó una alerta generalizada después que las muestras de laboratorio dieron resultados positivos y obligaron a sacrificar

más de 260 aves de corral. De inmediato se procedió a desinfectar las áreas afectadas para evitar la expansión de los brotes y se proveyó de miles de litros de productos químicos para la desinfección de las instalaciones afectadas, así como 48 mil dosis de vacunas a las clínicas locales. El viceprimer ministro Hoang Trung Hai emitió

instrucciones a todas las autoridades locales para adoptar cuantas medidas se requieran para evitar una mayor propagación territorial del agente causal. ■

Fuente: [http://www.oie.int/wahis\\_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page\\_refer=MapFullEventReport&reportid=14822](http://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=14822)  
<http://www.saigon-gpdaily.com.vn/Health/2014/2/108076/>

### La capital de Uruguay, Montevideo, promulgó el retiro de saleros en comerciales gastronómicos

La Junta Departamental de Montevideo aprobó una medida que prevé el retiro de los saleros de las mesas de los restaurantes de esa ciudad con el objetivo de reducir el consumo excesivo de sal. Mientras la OMS recomienda un consumo máximo de 5 gramos por persona al día, en Uruguay alcanza los 9 gramos y el 30% de la población padece hipertensión. La medida consiste en el retiro de

saleros de las mesas de los restaurantes y locales de venta de comida. Además, impone la obligación de colocar en el menú una leyenda que establece: "Menos sal, más vida. El consumo excesivo de sal de sodio es perjudicial para la salud". Los condimentos con alto contenido en sodio sólo estarán disponibles si el cliente los solicita. Esta medida va de la mano con el acuerdo que tiene el

Ministerio de Salud Pública con el Centro de Industriales Panaderos para bajar el contenido de sodio en el pan. La ley sobre merienda saludable en los centros educativos también establece el retiro de los saleros de las mesas de los comedores de las escuelas. ■

Fuente: [http://www.180.com.uy/articulo/38484\\_Retiro-de-saleros-busca-combatir-la-enfermedad-silenciosa](http://www.180.com.uy/articulo/38484_Retiro-de-saleros-busca-combatir-la-enfermedad-silenciosa)

### El virus emergente causante del Síndrome de Fiebre Severa y Trombocitopenia provocó la muerte de más de una veintena de personas en Japón

En Japón, un brote causado por el virus del Síndrome de Fiebre Severa y Trombocitopenia (virus SFTS) ya ha infectado a 53 personas, de las cuales 21 han muerto. Esta no es la primera vez que este virus ha causado muertes en Japón y por ende, el Ministerio de Salud de Japón está instando a sus conciudadanos a no exponer su piel al caminar y hacer actividades en las zonas donde haya una gran cantidad de arbustos y

vegetación. El ministerio está advirtiendo activamente a las personas para que sean conscientes de que el virus se propaga a través de las garrapatas. El virus SFTS es portado por estos insectos y es transmitido a los humanos a través de su mordedura. La mayoría de los casos de SFTS hasta ahora se habían detectado en China, lugar donde los científicos aislaron por primera vez el virus en 2009. Mientras que todos los casos con-

firmados de SFTS parecen estar en el oeste de Japón, el Centro de Vigilancia de Enfermedades Infecciosas advierte que este tipo de garrapata portadora del virus se puede encontrar en 23 prefecturas, que van desde Hokkaido, en el norte, hasta la isla de Kyushu, en el sur. No existe una vacuna eficaz para este virus. ■

Fuente: <http://www.lavanguardia.com/natural/20140302/54402716711/garrapatas-asesinas-dejan-21-muertos-japon-inoculando-virus-mortal.html>

### Brote de Hepatitis A en México

El secretario de Salud del estado de Veracruz, Juan Antonio Nemi Dib, informó que se instaló un cerco sanitario en el muni-

cipio de Tonayán al reportarse un brote de 21 casos de Hepatitis A entre menores de edad. El funcionario dijo que debido a una aler-

ta de la jurisdicción sanitaria de la zona, se recolectaron muestras entre la población y se hizo un recorrido por la comunidad, donde

se identificó como punto de contaminación un pozo del que toda la comunidad toma agua. Explicó que la localidad carece de red de drenaje y las descargas de aguas residuales de las casas van a dar a un arroyo, del cual se abastecen los lugareños. ■

Fuente: <http://www.yancuic.com/yancuic/noticia/43017>

<http://www.promedmail.org/>

### Más de 500 personas se vieron afectadas por un brote de Norovirus en China

Autoridades chinas informaron que en la provincia oriental de Zhejiang, un total de 511 estudiantes sufrieron una infección gastrointestinal provocada por norovirus, después de tomar agua embotellada en contenedores contaminados. Los estudiantes, provenientes de diferentes escuelas, incluidos tres jardines de infantes y diez escuelas de secundaria, de la ciudad de Haining y el distrito de Haiyan han ingresados en hospitales locales después de sufrir esta afección. El brote se produjo el 11 de febrero en Haining y el 13 de febrero en Haiyan. La investigación epidemiológica mostró que el norovirus en todos los estudiantes afecta-

dos procedía del agua contaminada embotellada en contenedores de una misma marca. Las escuelas suspendieron las clases durante tres días. ■

Fuente: <http://espanol.cri.cn/782/2014/02/20/1s304364.htm>

### Durante los días 6 y 7 de marzo se llevó cabo la primera reunión hispano-argentina sobre avicultura

Los días 6 y 7 de marzo de 2014 tuvo lugar en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina, la "Ira Reunión Hispano-Argentina sobre uso racional de antimicrobianos en avicultura" la cual fue organizada por el Laboratorio de Estudios Farmacológicos y Toxicológicos (LEFyT) de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata. El objetivo principal fue discutir y llegar a un consenso entre los diferentes actores de la producción avícola, con el fin de comprender la importancia de enfocar todos los conocimientos hacia el uso prudente de los antimicrobianos para el tratamiento de las infecciones bacterianas en aves. Se contó con la presencia de los Profesores Arturo Anadón Navarro y María Rosa Martínez Larrañaga, Catedráticos de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, quienes expondrán acerca de los últimos conocimientos sobre "Uso prudente de antimicrobianos". Entre los ponentes, también se contará con prestigiosos profes-

sionales de la Casa de Altos Estudios, de organismos oficiales y de la industria avícola argentina. La reunión transcurrió con conferencias plenarias, mesas redondas y presentación de trabajos de investigación por parte de diferentes grupos (en modalidad póster), invitando a los asistentes al debate y a la enriquecedora discusión. ■

Fuente: [http://www.unlp.edu.ar/articulo/2014/2/4/1o\\_reunion\\_hispano\\_argentina\\_sobre\\_avicultura\\_en\\_veterinarias](http://www.unlp.edu.ar/articulo/2014/2/4/1o_reunion_hispano_argentina_sobre_avicultura_en_veterinarias)  
<http://www.eurocarne.com/noticias?codigo=28444>

