

### Más de 58 mil aves fueron destruidas en Vietnam a causa de 24 brotes de Influenza Aviar

El Departamento de Salud Animal de Vietnam informó al Comité Nacional de Prevención y Control de Enfermedades de ese país, que alrededor de 58 mil aves fueron eliminadas a causa de 24 brotes de Influenza Aviar, localizadas en 14 provincias. El subjeefe de la dependencia, Xuan Thanh, dijo que desde principios de año se registró la propagación del virus H5N1 principalmente en regiones del sur y del centro, donde una mujer y su hija se sumaron esta semana a los ca-

sos de contagio humano, que ya causaron dos muertes. Thanh advirtió sobre la práctica tradicional de criar patos en manadas sueltas en el campo, y apuntó como resultado que el 61% de los animales sometidos a pruebas en cuatro provincias del suroeste mostraron que estaban enfermos. Autoridades locales procedieron también a destruir crías de gallinas pertenecientes a las personas infectadas y a examinar a familiares y vecinos en contacto con ellos. Durante la

reunión de análisis de la situación el ministerio de Salud Pública reiteró que hasta la fecha no se ha detectado la presencia del virus del tipo H7N9 y se mantienen con rigor las medidas preventivas en los puertos fronterizos y entre los viajeros de tránsito en el territorio nacional. ■

Fuente: [http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com\\_content&task=view&idioma=1&id=2494221&Itemid=1](http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com_content&task=view&idioma=1&id=2494221&Itemid=1)

### La EFSA evaluó la seguridad y eficacia de las soluciones de ácido peroxiacético para reducir los patógenos en las canales de aves de corral y carnes

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) indicó que el uso de soluciones que contienen ácido peroxiacético (PAA) para reducir la contaminación de patógenos en las canales de aves de corral y la carne no plantearía problemas de toxicidad. Algunas aplicaciones de tratamiento son más

eficaces que otros, por ejemplo en baños de inmersión es más eficaz que la pulverización. Expertos de la EFSA también concluyen que es poco probable que el uso de PAA conduciría a la aparición de resistencia a los antimicrobianos y la reducción de la susceptibilidad a los biocidas. No hay preocupación

por los riesgos ambientales de todos los componentes de la solución a excepción del compuesto hidroxietilideno -1,1- difosfónico (HEDP). ■

Fuente: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3599.htm>

### La Unión Europea destina fondos para combatir la presencia de Peste Porcina Africana en Lituania

La Comisión Europea ha dado el visto bueno a una partida de 1,94 millones de euros con destino a las autoridades veterinarias lituanas, para combatir la presencia de Peste Porcina Africana (PPA) en este estado miembro de la Unión Europea. Desde las autoridades lituanas se ha solicitado más ayuda pero de acuerdo con Marius Masiulis, perteneciente al Servicio

Estatual de Veterinaria y Alimentación, la asistencia aportada por parte de la UE cubrirá entre el 30% y el 50% del gasto total a realizar, dependiendo de las actividades. Los fondos se destinarán al estudio de los brotes de PPA detectados en los cerdos de granja y jabalíes salvajes, la compra de los equipos necesarios, desinfectantes y la puesta en marcha de

una campaña informativa entre los granjeros de porcinos lituanos. En conjunto, la UE ha destinado 3,5 millones de euros en programas de este tipo en Lituania, Letonia, Estonia y Polonia. ■

Fuente: <http://www.eurocarne.com/noticias?codigo=28686>

### Drástico aumento en la tasa de incidencia de los casos de *Salmonella sp.* en Australia

En Australia, el aumento de la incidencia de infecciones por *Salmonella sp.* ha llevado a las autoridades de Salud Pública a advertir a los consumidores sobre los riesgos de consumir huevos crudos o poco cocidos. Esto se debe a que los casos de *Salmonella sp.* en este país casi se han duplicado en los últimos 10 años. En 2003 se registraron cerca de 7.000 casos de esta enfermedad en comparación con el año 2013 donde se registraron casi 13.000 casos. Los más recientes brotes de *Salmonella sp.* en Australia es-

tán relacionados a alimentos que contienen mayonesa preparada con huevo crudo (no pasteurizados). En febrero de 2014, más de 200 personas se enfermaron después de comer en una cafetería en Torquay, una zona costera cerca de Melbourne, y varios otros se enfermaron casi al mismo tiempo después de cenar en un hotel en St. Kilda, un suburbio de Melbourne. Esos dos brotes fueron originados por el consumo de alimentos que contenían huevo crudo producidos en una granja de Victoria (el establecimiento fue

clausurado hasta que realice los cambios operativos pertinentes). En Brisbane, en el año 2013, 220 personas se enfermaron y una mujer murió después de un almuerzo, y otras 140 personas se enfermaron después de comer en un restaurante de Canberra, en el Día de la Madre. Ambos brotes fueron relacionados al consumo de alimentos contaminados con *Salmonella sp.* ■

Fuente: <http://www.goodfood.com.au/good-food/food-news/when-food-goes-wrong-20140301-33s1h.html>

### Expertos británicos piden reducir en un 30% el contenido de azúcar en alimentos

Una coalición de expertos y dietistas exhortó al gobierno británico y a las empresas a reducir en un 30% la cantidad de azúcar en alimentos preparados y bebidas gaseosas, ante la alarmante epidemia de obesidad que se desarrolla en Gran Bretaña. La coalición "Acción contra el azúcar", que incluye a científicos, médicos e investigadores en nutrición, indicó que una reducción gradual del azúcar en comidas preparadas, cereales, dulces y bebidas gaseosas no será notada por los consumidores, pero resultará en

una merma de las calorías que consumen a diario. Una reducción de 20% a 30% del azúcar en esos productos preparados aminorará el consumo a 100 kilocalorías por día y mucho más para aquellos que consumen mucho azúcar. Esa reducción es suficiente para revertir una epidemia de obesidad en Gran Bretaña y evitar una crisis de diabetes y otras enfermedades graves. Por su parte, el sector de alimentos afirma que el azúcar es una forma de carbohidrato, necesaria para la dieta diaria, y que en cambio debería reducirse

el número de calorías que la gente consume, pero no el nivel de azúcar. "Los azúcares, o cualquier otro tipo de nutrientes deben ser consumidos como parte de una dieta variada y balanceada, y no son causa de obesidad. Para prevenir este problema no hay una respuesta única o simple", indicó en un comunicado la Federación Británica de Alimentos y Bebidas. ■

Fuente: <http://www.goodfood.com.au/good-food/food-news/when-food-goes-wrong-20140301-33s1h.html>

### Se registran brotes de Hepatitis A y Cólera en Cuba

Especialistas del Centro Provincial de Higiene y Epidemiología de Cuba informaron la existencia de un brote viral de Hepatitis A, en el poblado de Cambute del municipio San Miguel del Padrón. Se conoce que hasta el momento hay 60 casos diagnosticados. La mayoría son ancianos que viven en los asilos del estado. En algunos centros escolares del municipio también se han detectado niños

con la enfermedad. La doctora en pediatría Caridad Isidron del policlínico Antonio Guiteras, explicó que la enfermedad se atribuye al consumo de agua contaminada y alimentos contaminados. Además, se ha declarado en estado de alerta epidemiológica al municipio Ranchuelo de la provincia de Villa Clara por presentar casos de cólera en la población. Hasta el momento se han reportado 28

personas enfermas, entre ellos 6 niños que han sido ingresados en el centro de urgencias del hospital provincial "Mártires del 9 de Abril". ■

Fuente: <http://www.elcorreodecuba.com/cuba/noticias/604-cuba-hepatitis-a-en-municipio-habano-y-alerta-por-colera-villa-clara>

### Brote de Campylobacteriosis en Nueva Zelanda debido al consumo de leche cruda

Un brote de Campylobacteriosis fue informado en la región de Canterbury, Nueva Zelanda. Una compañía proveedora de leche cruda está siendo investigada por un brote de la bacteria *Campylobacter* sp., el cual ha dejado como saldo un total de 7 casos confirmados. A pesar de que los fabricantes de este producto indican que la leche cruda es un producto completamente seguro si se siguen ciertos procedimientos, el Ministerio de Industrias Primarias (MPI) está en desacuerdo con esa postura. Autoridades sanitarias del MPI opinaron que " El con-

sumo de leche cruda es riesgoso para la salud ya que puede contener bacterias que causan enfermedades y otros organismos que pueden provocar gastroenteritis y otras enfermedades, algunas de las cuales pueden ser potencialmente mortal". Este problema surge porque la legislación de Nueva Zelanda permite a los productores vender hasta 5 litros de leche cruda al día producidas en su explotación agrícola a consumidores particulares, que compran el producto para sí mismos o para sus familias. Datos del Ministerio de Salud muestran que se

registraron 5 brotes de enfermedades debido al consumo de leche cruda entre los años 2007 y 2009, frente a los 16 registrados entre 2010 y 2012. La cantidad de leche cruda vendida en Nueva Zelanda es desconocida, pero de acuerdo con una investigación realizada por el MPI se infiere que entre el 1-3% de la población consumen este tipo de productos. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org/http://www.stuff.co.nz/business/farming/dairy/9879303/Campylobacter-outbreak-linked-to-raw-milk>

### El Servicio Federal de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria de Rusia confiscó 19 toneladas de productos congelados porcinos cerca de la frontera ucraniana

El Servicio Federal de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria de Rusia (Rosselkhozadzor) impidió la entrada de productos cárnicos no identificados los cuales presentaban documentos veterinarios de transporte falsificados. El 6 de marzo de 2014, la administración de Rosselkhozadzor para la región de Belgorod Oblast detuvo dos camiones con productos porcinos congelados (19 toneladas en total) en el poblado de Valuysky Rayon. El examen de los productos decomisados reveló que los productos cárnicos no habían sido identificados (no tenían etiquetas de marcado y sellos de la planta faenadora) y el certificado veterinario (emitido por la Dirección de Veterinaria de la región de

Moscú), presentado fue falsificado, ese certificado ya había sido emitido en el año 2013 para el transporte de mariscos destinados a otra entidad económica. El Rosselkhozadzor envió una notificación correspondiente al Ministerio del Interior de la Federación de Rusia con el fin de determinar a las personas involucradas en el volumen de ventas de los productos y en la falsificación de los documentos veterinarios que acompañan. Cabe recordar que las autoridades veterinarias de Ucrania han confirmado a la OIE la presencia de varios focos de Peste Porcina Africana en ese país. La infección por este virus en los cerdos se produce por lo común por contacto directo con cerdos

infectados o por ingesta de restos de carne porcina infectada o de productos cárnicos porcinos infectados no procesados; a diferencia del virus de la Peste Porcina Clásica, el cual puede sobrevivir durante meses en el cerdo y en los productos elaborados a base de cerdo, si la carne se almacena a temperaturas frías y durante años si la carne está congelada. Los cerdos pueden ser infectados por consumo de carne o productos porcinos infectados. ■

Fuente: [http://www.fsvps.ru/fsvps/news/9254.html?\\_language=en](http://www.fsvps.ru/fsvps/news/9254.html?_language=en) [http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media\\_Center/docs/pdf/Disease\\_cards/CSF-ES.pdf](http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media_Center/docs/pdf/Disease_cards/CSF-ES.pdf)

### Un brote de Botulismo afectó a 33 personas en Tayikistán

Un niño de 10 años de edad murió de Botulismo en el hospital central del distrito de Asht el 31 de marzo de 2014. El caso era uno de los 33 residentes de la aldea en el distrito de Sughd que había contraído

Botulismo por el consumo de tomates enlatados caseros. Según el Centro para Vigilancia Sanitaria y Epidemiológica de Sughd, cuatro de ellos estaban en la unidad de cuidados intensivos." El 21 de

marzo, unos 95 residentes de la aldea de Qahramon se reunieron para celebrar el día de fiesta Navrouz y 33 de ellos contrajeron Botulismo por el consumo de tomates enlatados". El botulismo es

una enfermedad rara y fatal causada por la toxina producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. La enfermedad comienza con de-

bilidad, visión confusa, sensación de cansancio y dificultad para hablar. Esto puede ser seguido por la debilidad de los brazos, los

músculos del pecho y las piernas. ■

Fuente: <http://news.tj/en/news/10-year-old-boy-dies-botulism-poisoning-northern-tajikistan>

## Autoridades aeroportuarias de la Comunidad Europea indican que se ha registrado un significativo incremento en el tráfico de carne proveniente de animales silvestres

Autoridades aeroportuarias de la Comunidad Europea indican que se ha registrado un incremento de pasajeros demorados ante la detección y confiscación de carne de animales silvestres en su equipaje. Paladares exquisitos y nostalgia por África explican el auge de un fenómeno que, además de ilegal, es peligroso para la salud. El consumo de carne silvestre (Bushmeat) proveniente de África es un mercado floreciente en este continente. Según una investigación de Der Spiegel, un kilo de carne de elefante puede costar hasta 200 € en Europa. Mil gramos de filete de león cuestan 60 U\$S en Estados Unidos. Pero el más exclusivo es el kilo de carne de gorila, que puede llegar a costar 32.000 €. Las puertas de ingreso a Europa de esta carne son generalmente los aeropuertos de París, Londres y Bruselas. En el último tiempo se han sumado casos en Viena, Frankfurt, Düssel-

dorf, Zürich y Ginebra. Debido a las enormes cantidades de carne ilegal que se han encontrado es posible asumir que éste producto ingresa a diario a Europa. Estudios muestran que cerca de 40 toneladas son importadas al año. Pero según otro estudio, sólo en París son introducidas anualmente 270 toneladas de carne ilegal, y eso sólo en Air France y sólo en vuelos desde África. República Democrática del Congo, Camerún, Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Sudáfrica son los principales puntos de origen. Una de las razones que explican este fenómeno es la emigración. Muchos africanos llegados a Europa quieren cocinar lo que comían en sus países. Pero el mayor problema es que algunos sibaritas consideran la carne exótica un manjar por el que vale la pena pagar miles de euros creando un mercado ilegal de muy difícil contención. En agosto de 2011, el personal de la aduana de Düssel-

seldorf detectó un cargamento de casi una tonelada de carne de pescado, rata y murciélago proveniente de Ghana con destino a Dortmund. Otro caso detectado en Frankfurt, incluía el ingreso de 45 kilos de carne de antílope que tenía como destino distintos restaurantes de esa ciudad alemana, de acuerdo al testimonio del traficante. La investigadora francesa Anne-Lise Chaber descubrió que en controles aleatorios en el aeropuerto Charles de Gaulle de París, en apenas dos semanas se incautaron 188 kilos de carne de once especies africanas, entre ellas cocodrilos, roedores y pangolines. De 139 pasajeros revisados al azar en vuelos procedentes de 14 países de África, nueve portaban carne, incluyendo a uno que cargaba con 51 kilos en su maleta. ■

Fuente: <http://www.dw.de/filete-de-gorila-y-le%C3%B3n-el-mercado-de-la-carne-salvaje/a-17535620>

## El SENASA refuerza los planes de control y erradicación de Brucelosis y Tuberculosis

La creciente demanda mundial de productos lácteos plantea una excelente oportunidad de mercado para los próximos años para nuestro país que, durante el 2013, exportó 350.723 toneladas provenientes de establecimientos certificados como libres de Tuberculosis y Brucelosis por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

“La lechería conforma uno de los complejos agroindustriales más

importantes de la Argentina, observándose una mejora significativa en la calidad de la leche producida, entre otras causas, por la aplicación desde el Estado de planes de control y erradicación de enfermedades como la Tuberculosis y la Brucelosis”, indica Luis Carné, vicepresidente del SENASA.

Estas acciones del SENASA se enmarcan en la estrategia impulsada desde el Ministerio de

Agricultura de la Nación para favorecer el valor agregado en la producción agroalimentaria destinada al consumo interno y a la exportación. “Nuestro objetivo es seguir posicionándonos como uno de los principales productores de alimentos con alto valor agregado a nivel mundial”, dice el titular de la cartera, Carlos Casamiquela.

El mapa de la lechería argentina muestra una estructura primaria de aproximadamente 2 millones

de vacas en lactancia ubicadas en 11.800 tambos –actualmente ocupan 3 millones de hectáreas– que produjeron en la última campaña alrededor de 11.400 millones de litros de leche, con una producción individual de 5.150 litros por lactancia.

La distribución de la producción primaria se encuentra principalmente en las cuencas lecheras de las provincias de Córdoba (36%), Santa Fe (30%), Buenos Aires (26%), Entre Ríos (5%) y La Pampa (2%). “La región pampeana aporta el 99% del total de leche del país”, refiere el director nacional de Sanidad Animal del SENASA, Rodolfo Bottini.

El 80% de los establecimientos productores de leche correspon-

de a un rango de entre 100 y 499 hectáreas totales. Normalmente se trata de establecimientos con una producción mixta de actividades agrícolas y ganaderas. La superficie asignada al rodeo de vacas de tambo tiene una mayor importancia en el estrato de 100 a 200 hectáreas (50% de los tambos).

Solamente el 6% de los tambos supera las 300 vacas en ordeño, y la provincia de Entre Ríos muestra un predominio marcado de los tambos más pequeños, ya que un poco más del 80% de los tambos de características familiares no supera las 50 vacas en ordeño.

En base a la producción diaria de leche, las explotaciones lecheras de menor escala producen de

1.000 a 2.000 litros diarios. En una situación intermedia aparecen las explotaciones medianas a grandes que se ubican en el rango de 2.000 a 3.000 litros diarios de leche y disponen de 200 hectáreas destinadas a la actividad.

“La producción primaria lechera argentina proviene de rodeos libres de Brucelosis y Tuberculosis o que se encuentran bajo programas oficiales de control y erradicación de ambas enfermedades, instrumentados por el SENASA”, destaca Nicolás Winter, director de Programación Sanitaria del SENASA. ■

Fuente: <http://www.SENASA.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1839&ino=0&io=27234>