

¿Qué sabemos sobre el MERS-Cov como patógeno emergente?

En vista de los recientes hallazgos sobre el MERS-Cov, cuya ocurrencia en humanos en los países Árabes continúa, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) ha actualizado su sitio web con

“Preguntas y respuestas más frecuentes sobre la ocurrencia de MERS-Cov en humanos y el rol de los animales”. Se recomienda la lectura de la cita de la Fuente. ■

Fuente: <http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/update-may-2014-questions-answers-on-middle-east-respiratory-syndrome-coronavirus-mers-cov/>

Difusión de buenas prácticas en elaboración, manipulación e higiene de los alimentos en Santa Rosa, La Pampa

Profesionales del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) participaron el pasado 6 de mayo de un encuentro sobre seguridad alimentaria, organizado por el Ministerio de Bienestar Social de La Pampa y su equipo, destinada a elaboradores de alimentos de comedores escolares y de ancianos.

El Centro Regional La Pampa-Santa Rosa del SENASA colaboró en la organización de la jornada que se desarrolló en la ciudad de Santa Rosa, donde se capacitó a los trabajadores que se desempeñan en

tareas relacionadas a la manipulación de alimentos.

Durante la jornada y al igual que en otras actividades similares desarrolladas por el área de Inocuidad, se explicaron las pautas para la elaboración y manipulación de alimentos sanos. Asimismo, se informó sobre los tiempos de cocción, lavado de manos, contaminación cruzada, higiene de los utensilios y medidas que deben tenerse en cuenta a la hora de cocinar.

Con su presencia en este tipo de actividades, el SENASA continúa con sus acciones de difusión y pre-

visión de la Salud Pública que, desde su Centro Regional, lleva adelante la Coordinación de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. En este sentido, resulta fundamental repensar los hábitos de consumo y elaboración de alimentos que aplicamos a diario, para asegurarnos que los productos que consumimos sean sanos e inocuos. Es decir, que no representan ningún riesgo para la salud. ■

Fuente: <http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=&io=27494>

Informe de la Organización Mundial de la Salud (WHO/OMS) sobre la Resistencia a los antibióticos a nivel mundial

La WHO/OMS ha emitido un Nuevo informe sobre la Resistencia antibiótica a nivel mundial, en el se revela que la resistencia antibiótica, lejos de ser una predicción se ha transformado ya en realidad en todas las regiones del mundo

afectando a humanos y animales de cualquier edad.

En virtud de este informe, se sabe que hay resistencia antibiótica a los casos más comunes de diarreas, afecciones respiratorias, infecciones urinarias y gonorrea

producida por 7 familias de bacterias. Se recomienda la lectura del informe completo que se cita en la Fuente. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2014/amr-report/en/>

Un brote de Salmonelosis afecta a casi 200 personas en España

Casi 200 personas, en su mayoría niños de 2 a 17 años, han sufrido una intoxicación alimentaria por un brote de Salmonelosis en un colegio de San Bartolomé de Tirajana (Gran Canaria) que ha obligado a hospitalizar a 18 alumnos en distintos centros médicos. Este brote de Salmonelosis, el mayor registrado hasta la fecha en el archipiélago, se produjo en el colegio Arenas Sur, después de que uno de los manipuladores de alimentos de este centro de enseñanza privada contaminara con la bacteria *Salmonella enteriti-*

dis una ensalada de pasta que se sirvió como almuerzo. Según ha informado hoy el director general de Salud Pública del gobierno canario, José Díaz Flores, los análisis de su departamento no atribuyen el brote de Salmonelosis a los productos con los que se elaboró ese plato, hecho con salsa y huevo, sino a condiciones higiénico-sanitarias no adecuadas por parte del manipulador. Flores ha explicado que hay 199 intoxicados por esta bacteria, 191 de ellos niños, de los que 18 han tenido que ser ingresados con fiebre, vó-

mitos, diarrea y dolor abdominal, aunque evolucionan de forma favorable y se espera que en dos o tres días tengan el alta. El responsable de Salud Pública ha afirmado que el gobierno regional insiste siempre en la higiene de manos y de toda la manipulación de los alimentos para evitar este tipo de situaciones. ■

Fuente: http://www.larazon.es/detalle_normal/noticias/6276859/sociedad/casi-200-afectados-por-salmonelosis-en-un-colegio-del-sur-de-gran-canaria#.U2e9DvldUb0

La EFSA propone la reducción de los niveles máximos de zinc en los alimentos animales

La Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA) ha propuesto una reducción del contenido máximo autorizado de zinc en los alimentos de todas las especies animales. Se estima que los nuevos niveles propuestos reducirán la cantidad de zinc en el

estiércol liberado en el medio ambiente en alrededor de 20%. La reducción en el contenido máximo permitido de zinc en la alimentación garantiza la seguridad de los consumidores, la salud y el bienestar animal, y no afecta a la productividad de los animales.

Para completar su evaluación del riesgo, la EFSA revisó la literatura disponible, así como los datos recibidos de las autoridades nacionales de los países europeos y de países interesados. ■

Fuente: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140505.htm>

En Angola, un brote de Shigelosis causa la muerte de 10 personas en un mes

En declaraciones a la agencia de noticias Lusa, el jefe del Departamento de Salud Pública de la Dirección Provincial de Salud de Luanda dijo que brote de Shigelosis afectó a la comuna de Hoji Ya Henda, provocando la muerte de diez personas. El brote fue identificado a principios de marzo

de 2014, después de haberse registrado muertes en varios en niños menores de 5 años. Estudios de laboratorio para determinar el agente causal de esta diarrea fueron llevados cabo y se confirmó la presencia de la bacteria *Shigella* spp en los aislamientos. Como medidas preventivas, las autori-

dades sanitarias se han trasladado a la comunidad para identificar el número real de personas afectadas. ■

Fuente: <http://www.noticias-aominuto.com/mundo/210938/surto-de-diarrea-hemorragica-provoca-10-mortos-num-mes>

Brote de E.coli O157 enferma a 14 personas en Inglaterra

Autoridades de Salud Pública de Inglaterra (PHE) comunicaron la ocurrencia de un brote de *E.coli*, el cual hasta el momento ha causado 14 casos confirmados de enfermedad después de que estos visitaran una granja en Huntley. Cuatro personas han requerido

ser atendidas en diversos centros hospitalarios. Las autoridades comunicaron que tres personas permanecían en el hospital por complicaciones de la infección por *E.coli* O157. Una cuarta persona ha sido dado de alta y se está recuperando en casa. Los síntomas

producidos por *E.coli* O157 incluyen diarrea sanguinolenta, que puede ser grave o formas más leves de la infección que pueden ser auto-limitantes. Las investigaciones epidemiológicas están aún en curso y todas las medidas impuestas por las autoridades de

salud pública se han puesto en marcha. Por el momento se sospecha que las personas se han contagiado después de tener con-

tacto con una majada de ovejas después de observar pariciones en vivo y alimentarlas. ■

Fuente: <http://www.bbc.com/news/uk-england-lancashire-27238990>, <<http://www.lep.co.uk/news/number-of-e-coli-cases-has-increased-1-6599801>

Concluyó en La Haya la Cumbre sobre la "Acción oceánica global para la seguridad alimentaria y el crecimiento azul"

La cumbre "Acción oceánica global para la seguridad alimentaria y el crecimiento azul" concluyó en La Haya, Países Bajos, con la presencia de más de 600 participantes relacionados con los océanos –entre ellos 80 ministros, expertos en ciencias oceánicas, empresarios, donantes y responsables de organizaciones internacionales– los cuales se ha comprometido a realizar una serie de acciones concretas que respondan a la urgencia de recuperar unos océanos resilientes y productivos que

impulsen un crecimiento azul de amplia base y garanticen la seguridad alimentaria. La cumbre sobre la acción oceánica global para la seguridad alimentaria y el crecimiento azul, que responde a una iniciativa conjunta del Gobierno de los Países Bajos, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Banco Mundial, ha logrado un consenso sin precedentes en torno a las medidas urgentes necesarias para hacer frente a las amenazas a los

océanos del mundo: el cambio climático, la sobrepesca, la pérdida de hábitats y la contaminación. Actuaciones que se centran específicamente en la mejora de la gobernanza, el incremento de la financiación sostenible, la creación de alianzas para la acción y el intercambio de conocimientos sobre la implementación de soluciones exitosas. ■

Fuente: <http://www.fao.org/news/story/es/item/230757/icode/>

Científicos de EE.UU. crean dos bases nitrogenadas sintéticas que se pueden ensamblarse al ADN

Un equipo de investigadores de Estados Unidos acaba de crear el primer organismo vivo capaz de realizar sus funciones vitales y reproducirse con normalidad con un nuevo alfabeto genético. El código usado contiene las cuatro letras que componen de forma natural el ADN –Adenina (A), Timina (T), Guanina (G) y Citosina (C)– más dos nuevas letras fabricadas en un laboratorio que no existen en la naturaleza: d5SICS y dNaM (llamadas también X e Y). Los pares de letras –llamadas bases nitrogenadas y, por tanto, las

parejas, pares de bases– son las piezas básicas del ADN en cualquier forma de vida y siempre se unen de la misma forma para formar la doble hélice: A con T y C con G. Según los autores del trabajo publicado en la Revista Nature, la incorporación en el alfabeto genético del nuevo par de bases sintéticas (X-Y) abre una puerta hacia la producción de organismos que puedan utilizarse de forma industrial para fabricar nuevos nanomateriales, fármacos, antibióticos y vacunas más eficaces o para mejorar los procesos

químicos de industrias como la farmacéutica. Para los expertos en Biología Sintética las posibilidades de cara al futuro son enormes. Un organismo semi-sintético permite incluir más información en el ADN de la que es posible almacenar con los sistemas naturales y usando sólo un par de bases más en el ADN podemos obtener más aminoácidos de los que probablemente podemos utilizar. ■

Fuente: <http://www.elmundo.es/ciencia/2014/05/07/536a6edae2704e7f278b4584.html>

Finalizó la 2ª Conferencia Internacional de Vigilancia en Salud Animal

Finalizó la 2ª Conferencia Internacional de Vigilancia en Salud Animal (ICAHS 2), la cual se desarrolló durante los días 7 y 9 de mayo en Cuba. La jornada se inició con la ponencia de la especialista

estadounidense Laura Streichert, de la Sociedad Internacional para la Vigilancia de Enfermedades, sobre la utilización de bases de datos para la vigilancia sanitaria pública. Además, Silke Bruhn, de

la Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria de Suiza relató las experiencias en el monitoreo del virus de la influenza en cerdos y humanos en ese país. Otras temáticas fueron aborda-

das en el evento al que asistieron 116 especialistas de 39 países en representación de los cinco continentes. El éxito del ICAHS determinó que se acordara mantener su celebración cada tres años, de forma alterna con los Simposios Internacionales de Epidemiología y Economía Veterinarias (ISVEE de sus siglas en inglés). ■

Fuente: http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com_content&task=view&idioma=1&id=2663321&Itemid=1

Arabia Saudita lanza advertencia sobre el virus MERS

Arabia Saudita lanzó la advertencia más severa hasta ahora sobre el posible vínculo entre los camellos y un virus que ha causado más de cien muertes en el país árabe. En un comunicado, el Ministerio de Agricultura local aconsejó no estar en contacto con camellos a menos que fuera necesario y en caso de hacerlo, lavarse las manos, usar mascarillas y guantes para evitar la propagación del virus del Síndrome Respiratorio de Medio Oriente (Middle Eastern Respiratory Syndrome o MERS, por sus siglas en inglés). Expertos en salud dicen que los camellos son el foco animal más probable de la enfermedad. El MERS, identificado hace dos años, es un coronavirus como el SARS, que mató a unas 800 personas en

todo el mundo tras aparecer por primera vez en China en 2002. No existe una vacuna o tratamiento antiviral contra él. El aumento de casos ha generado preocupación en el país y en el extranjero por la gran afluencia de peregrinos de todo el mundo en julio, durante el Ramadán, el mes de ayuno musulmán. El Ministerio de Salud saudí en un comunicado anunció el sábado la detección de 14 nuevos casos, lo que aumenta la cifra de los infectados a 313 desde hace 18 meses, cuando apareció el virus en ese país árabe. Según un informe de la cartera citada, el coronavirus ha contagiado a cientos de saudíes desde septiembre de 2012, el mayor número de todos los países de la región donde se han reportado casos similares.

El 17 de abril de 2014, la Organización Mundial de la Salud (OMS) confirmó 243 casos de infección por el denominado MERS-CoV en todo el mundo. Todavía no existe medicina o vacuna contra el MERS, enfermedad infecciosa provocada por el virus homónimo del género coronavirus, que se identificó por primera vez en 2012 en Arabia Saudita. Además de los países del Golfo Pérsico, el virus se ha reportado en Francia, Alemania, Italia, Túnez, Grecia y el Reino Unido. ■

Fuente: http://www.bbc.co.uk/mundo/ultimas_noticias/2014/05/140511_ult_not_camellos_mers_am.shtml
<http://www.hispantv.com/detail/2014/04/27/269092/suben-muertes-mers-cov-arabia-saudi>

Brote de Leptospirosis en Argentina

Un brote de Leptospirosis se detectó en Santa Fe, Argentina. De los 6 casos que oficialmente confirmó el Ministerio de Salud ya hay un muerto y tres personas graves. La Dirección de Promoción y Prevención de la Salud de esa provincia informó que los implicados presentan síndromes fe-

briles inespecíficos, en los cuales se asume el cuadro de Leptospirosis, evaluando los antecedentes epidemiológicos, las manifestaciones clínicas y las pruebas de laboratorio realizadas. Al parecer, los afectados residen en áreas próximas a zonas anegadas, cercanas al río Salado, que desbordó

a mitad de este mes luego que en su cuenca se registraran precipitaciones promedio de 350 milímetros. ■

Fuente: <http://www.lanacion.com.ar/1685197-hay-un-muerto-y-tres-internados-graves-por-un-brote-de-leptospirosis-en-santa-fe>

La compañía Coca Cola retirará el aceite vegetal "bromado" de sus bebidas en los EE.UU.

La compañía Coca Cola retirará un controvertido ingrediente de sus bebidas a partir del pedido hecho por sus consumidores. El ingrediente en cuestión es el aceite vegetal bromado (BVO, por sus siglas en inglés), el cual

ya fue prohibido en Europa, Japón e India pero aún se utiliza en EE.UU., Canadá y América Latina. La firma espera discontinuar los productos con BVO hacia fines de este año. El BVO se utiliza desde 1931 para estabilizar las bebi-

das con sabores cítricos, uno de sus componentes es el bromo y aquí es donde radican las preocupaciones para la salud. El bromo es el elemento químico número 35, que a temperatura ambiente es un líquido rojo, volátil y denso,

tóxico para animales y humanos. Desde los años 70 la Administración de Drogas y Alimentos en Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) la califica como "aditivos alimentarios intermedios", lo que significa que no está aprobado para el uso general y pone restricciones en la concentración que debe haber en los productos. En el caso de las bebidas es de 15 partes por millón (ppm). ■

Fuente: http://www.bbc.co.uk/mundo/ultimas_noticias/2014/05/140506_ult-not_coca_colareтира_ingrediente_az.shtml