

### Un brote de *Salmonella enteritidis* afectó a más de 11 personas en EE.UU.

Varios casos de intoxicación alimentaria por *Salmonella enteritidis* han sido informados en los EE.UU. a partir del 15 de diciembre 2014. Un total de 111 personas infectadas por *Salmonella enteritidis* se han registrado en 12 estados. Desde la última actualización el 4 diciembre 2014, 24 personas enfermas se han notificado en Connecticut (1), Maine (1), Maryland (5), Nueva Hampshire (2), Nueva York (7), Pensil-

vania (7) y Rhode Island (1). Las fechas de inicio van desde 30 de septiembre 2014 al 12 de noviembre de 2014. El rango de edad de las personas enfermas varía desde 1 hasta 83 años, con una mediana de edad de 34 años. El 64 % de las personas enfermas son mujeres. De 74 personas con información disponible, 19 (26 %) han sido hospitalizadas, y hasta el momento no se han reportado muertes. Los casos de enferme-

dad que ocurrieron después del 17 de noviembre 2014 aún no puede ser reportados por el tiempo que se tarda entre que una persona se registra como enferma y el reporta de la enfermedad (Período ventana). Esto ocurre en promedio de 2 a 4 semanas después de la exposición. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org/>,  
[http://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/reporting\\_timeline.html](http://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/reporting_timeline.html)

### La Unión Europea informó que más del 97% de los alimentos consumidos durante 2012 contenían residuos de plaguicidas dentro de los límites legales

Más del 97% de todas las muestras analizadas como parte del último programa de control de los plaguicidas en los alimentos de la Unión Europea, contienen niveles de residuos que caen dentro de los límites legales. Estos hallazgos son parte del informe anual de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de 2012, sobre residuos de plaguicidas en los alimentos. El informe se basa en el análisis de casi 79.000 muestras de alimentos llevadas a cabo por los 27 Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega. Este amplio escrutinio de residuos de plaguicidas fue desarrollado con información obtenida de cada uno de los 29 países de este bloque, los cuales presentaron informes de dos programas de control que se llevan a cabo: un programa nacional diseñado por cada país y un programa coordinado por la UE que requiere a todas las autoridades nacionales de control de alimentos lleven a cabo actividades de monitoreo consistentes.

En 2012, 12 productos alimenticios fueron analizados como parte del programa coordinado de la UE para un total de 205 pesticidas diferentes. En ambos programas, 78.390 muestras de más de 750 productos diferentes de alimentos fueron analizadas para la presencia de cerca de 800 pesticidas y metabolitos. Por su parte, los programas nacionales encontraron que el 97,1% de las muestras de alimentos analizadas contenían residuos de plaguicidas que estaban dentro de los límites legales de la UE - conocidos como los niveles máximos de residuos (LMR). Los alimentos orgánicos mostraron una tasa de excedencia LMR más bajos en comparación con los productos no orgánicos (0,8% versus 3,1%). La tasa de incumplimiento de los alimentos importados de terceros países en la UE, Noruega e Islandia fue cinco veces mayor que los alimentos provenientes de estas naciones (7,5% frente a 1,4%). Los resultados del programa coordinado

de la UE mostraron que el 99,1% de las muestras analizadas contenía niveles de residuos dentro de los límites permisibles y que casi el 60% de las muestras no contenían residuos mensurables en absoluto. Los alimentos con las más altas tasas de excedencia de LMR eran brócoli (2,8%), coliflor (2,1%), uvas de mesa (1,8%), pimientos dulces (1,4%) y berenjenas (1%). Los alimentos con las tasas de excedencia de LMR más bajas fueron los guisantes sin vaina y el aceite de oliva (ambos 0,1%), el trigo (0,7%) y los plátanos (0,7%). Además, no se detectaron niveles superiores a los MRL, ya sea en jugo de naranja o de productos de origen animal (manteca y huevos de gallina). La EFSA también llevó a cabo una evaluación de si la exposición alimentaria actual para residuos de plaguicidas presenta un riesgo para la salud humana, tanto en el largo plazo (crónica) como a corto plazo (aguda). La autoridad llegó a la conclusión de que la presen-

cia de residuos de plaguicidas en los alimentos en 2012 era poco probable que posea un efecto a largo plazo sobre la salud de los consumidores. Para la exposición a corto plazo a los residuos de

plaguicidas, el riesgo no se podía excluir de aproximadamente el 0,02% de las muestras si estos alimentos se consumían en grandes cantidades. ■

Fuente: [http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141211b.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=feature&utm\\_campaign=20141211](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141211b.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20141211)

### Un brote de Amebiasis afecta a 72 personas en Filipinas

Las autoridades de salud de Filipinas anunciaron que se contenía un brote de Amebiasis. 72 personas fueron atendidas en centros de salud, de las cuales, 29 permanecieron internadas por un día. El brote ocurrió por la contaminación de una fuente de agua potable comunitaria. Después de consumir agua de este suministro, los afectados comenzaron a experimentar calambres abdominales, diarrea, vómitos y fatiga. Aproximadamente 20 de los pacientes

eran menores de edad o por debajo de los 18 años. La amebiasis es una infección intestinal causada por el parásito *Entamoeba histolytica*. *Entamoeba histolytica* es un protozoo parásito anaerobio con forma ameboides, como su nombre lo indica, dentro del género *Entamoeba* sp. Es patógeno para el humano y para los cánidos, causando Amebiasis incluyendo colitis amébrica y absceso hepático.

co. La infección ocurre por la contaminación del agua, vegetales, frutas u otros alimentos crudos mal lavados o mal cocinados con quistes infecciosos provenientes de heces contaminadas. Es posible que moscas y cucarachas transporten quistes, desde las heces hasta los alimentos. ■

Fuente: <http://www.interaksyon.com/article/101189/norcot-health-authorities-contain-amoebiasis-outbreak-that-downed-72>, <http://www.promedmail.org/>

### Brote de Triquinosis en Bélgica

La Agencia Federal Belga para la Seguridad de la Cadena Alimentaria (AFSCA) ha retirado del mercado carne de jabalí de todos los restaurantes que adquirieron este producto desde un proveedor español. La carne fresca y congelada, envasada al vacío, de los cuales ya se habían abierto algunas partidas, obtenida de 2 provincias en Flandes (Limburgo y Flandes Occidental) fueron en-

viados al laboratorio nacional de referencia para análisis. El laboratorio nacional de referencia está examinando todas las muestras de diferentes lotes con el método de digestión artificial con agitador magnético (Reglamento Nº 2075/2005 de la Comisión de la Unión Europea). Hasta el momento se tiene conocimiento de 14 pacientes afectadas por esta enfermedad, después de que consu-

mieran carne de jabalí infectada en 3 diferentes restaurantes belgas a principios de noviembre de 2014. Según los reglamentos de la UE en todos sus estados miembros, cada canal de cerdo, jabalí y el caballo se examina sistemáticamente para la infección *Trichinella spiralis*. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org/>, <http://www.promedmail.org/direct.php?id=20141206.3015631>

### Un brote de E.coli O55 fue identificado en Inglaterra

Un brote de E.coli O55 fue identificado durante las últimas semanas en Dorset, Inglaterra, aunque el origen del brote es aún desconocido. El número de personas afectadas se ha elevado a 18 en el último mes. Autoridades de Salud Pública de Inglaterra (PHE) comunicaron que la ocurrencia de este brote estaba siendo tomada muy en serio. Esto se debe a esta cepa

no se han identificado en Inglaterra desde que comenzaron los registros en 1994. LA PHE dijo que casos anteriores de la cepa O55 en Inglaterra habían sido asociados con viajes internacionales. Hasta el momento, 17 personas fueron identificadas de padecer esta enfermedad. Además, se han analizado muestras de más de 400 miembros de la familia y

amigos de los afectados. Los expertos están buscando cualquier enlace, incluyendo restaurantes o supermercados que han visitado, así como los suministros locales de agua, con el fin de determinar la causa del brote. ■

Fuente: <http://www.bbc.com/news/uk-england-dorset-30412656>

### Brote de Influenza Aviar H5N8 en Italia

Las autoridades del Ministerio de Sanidad de Italia han informado ante la OIE, la ocurrencia de un brote de Influenza Aviar H5N8, en la localidad de Porto Viro. Un total 1219 animales enfermos fueron identificados de un grupo de 31.985 aves. Por su parte, las au-

toridades italianas han comenzado a sacrificar a los animales susceptibles que mantuvieron contacto con los animales enfermos y han impuesto distintas zonas de restricción, así como restricción de movimientos de aves en la zona, la zonificación, el sacrificio sanita-

rio y la desinfección de las áreas infectadas. ■

Fuente: [http://www.oie.int/wahis\\_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page\\_refer=MapFullEventReport&reportid=16768](http://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=16768)

### Brasil confirma el primer caso humano de Encefalitis del Nilo Occidental en su territorio

El Ministerio de Salud de Brasil confirmó el martes 9 de diciembre, la identificación del primer caso del virus del Nilo Occidental (WNV) en ese país. El paciente es un trabajador rural del estado de Piauí, que ya fue dado de alta. Según el despacho ministerial, el paciente, que fue admitido en el Instituto de Enfermedades Tropicales Natán Pórtela, en Teresina, debe someterse a rehabilitación y fisioterapia. El caso estaba siendo investigado desde agosto. En ese

momento, el trabajador rural desarrolló encefalitis y el caso fue notificado como sospechoso. La enfermedad fue confirmada después de realizar pruebas serológicas con dos métodos diagnósticos para el virus del Nilo Occidental-VNO (IH y ELISA). Según el Ministerio, el caso es aislado y no ha sido aún identificada la cadena de transmisión. El mismo despacho informó que la confirmación de la enfermedad no supone un riesgo para la salud pública en el país.

Cuatro personas más presentaron síntomas neurológicos considerados sospechosos, pero las pruebas de laboratorio han descartado que habían sido infectados por el WNV. Además de los casos que presentaron los síntomas, se realizaron pruebas en 18 personas más en la región. Todos los resultados dieron negativos, según el Ministerio. ■

Fuente: <http://atarde.uol.com.br/brasil/noticias/1645132-confirmado-primeiro-caso-da-febre-do-nilo-no-pais>

### Un brote de Norovirus afecta a más de 200 personas en crucero recreacional

Al menos 200 pasajeros de un crucero, que realizaba un viaje por Nueva Zelanda y Australia, se encuentran hoy afectadas por un brote de Norovirus, un virus gastrointestinal muy contagioso, que provoca vómitos, diarrea y fuertes dolores de estómago. Autoridades sanitarias de Nueva Zelanda informaron un brote de enfermedad producido por Norovirus. El mismo se registró a bordo del crucero

Dawn Princess, que realizaba un viaje de 13 días con más de 1500 pasajeros, de los cuales 200 enfermaron. Estos últimos han sido aislados para evitar un peor desenlace. El ministerio de Salud informó que la embarcación cuenta con su propio médico a bordo y personal de apoyo, que se ha encargado ya de la situación y adoptado las medidas necesarias para atender a los enfermos y controlar

el brote. Por su parte, la compañía de cruceros confirmó en un comunicado que algunos pasajeros en el crucero reportaron problemas gastrointestinales, que después fueron confirmados como portadores del norovirus. ■

Fuente: <http://www.omnia.com.mx/noticias/mundo-afecta-brote-de-norovirus-a-200-pasajeros-de-crucero-en-nueva-zelanda/>