

**Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). El SENASA realiza acciones para la producción y obtención de agroalimentos inocuos a nivel nacional y local según la incidencia y distribución de la enfermedad en el país y difunde recomendaciones ante la población**

En la República Argentina, el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) constituye la principal causa pediátrica de insuficiencia renal aguda y la segunda de insuficiencia renal crónica. Según información del Ministerio de Salud de la Nación, esta enfermedad es responsable del 20% de los trasplantes de riñón en niños y adolescentes. El SUH es una enfermedad endémica y grave que se transmite por alimentos contaminados por una cepa de la bacteria *Escherichia Coli*, productora de una toxina que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas.

En nuestro país la distribución de los casos no se produce de forma homogénea. Existen algunas zonas en donde es necesario poner un énfasis especial en la comunicación de las medidas de prevención.

En la provincia de La Pampa, por ejemplo, según los datos de la Dirección de Epidemiología Provincial del Ministerio de Salud de la Nación, la enfermedad tiene un 90% de incidencia en menores de 5 años de edad. Con 63 casos registrados en esta Provincia, diversos factores favorecerían la alta incidencia de esta patología, entre ellos la elaboración de alimentos que responden a pautas culturales, la realización de actividades en el ámbito rural, la exposición al ganado, al ambiente y las aguas recreacionales.

Es importante tener en cuenta que el SUH afecta particularmente a niños, ancianos y aquellos que –por padecer otras enfermedades– tienen su sistema inmunológico deprimido. Por eso, en casos extremos puede llegar a provocar la muerte.

Los alimentos con mayor riesgo de portar esta bacteria son la carne, los vegetales frescos (hortalizas) y los lácteos. Para evitar

la contaminación se debe cocinar bien la carne hasta la desaparición de jugos rosados, lavar con agua segura los vegetales que se consumen crudos –como la lechuga y el repollo– y se debe evitar el consumo de leche sin pasteurización o productos elaborados con leche sin pasteurizar.

La bacteria es parte de la flora normal del tracto digestivo del ganado, lo que representa un riesgo en las faenas realizadas en condiciones de higiene deficientes. Además, al sobrevivir en la materia fecal puede contaminar los productos de huerta cuando se utilizan aguas contaminadas para el riego y fertilización; y la vestimenta y calzado de quienes realizan tareas rurales o visitas a los campos.

El SUH puede presentarse a través de los siguientes síntomas en las personas: fiebre, vómitos y diarrea, sangre en las heces, irritabilidad, debilidad y letargo, falta de producción de orina, palidez, hematomas, hemorragias subcutáneas en forma de pequeños puntos rojos (petequias) y coloración amarillenta de la piel (ictericia). Ante la presencia de alguno de estos síntomas en menores de 5 años –pueden estar acompañados de fiebre– se recomienda llevarlos inmediatamente a la consulta médica.

Una vez diagnosticado el SUH, un especialista propiciará lo que se denomina “tratamiento de soporte” a fin de contrarrestar los síntomas, en función de la edad, del nivel de gravedad y de la tolerancia a los medicamentos de cada paciente.

“El SENASA fiscaliza y certifica la calidad, sanidad e inocuidad de los agroalimentos. De esta forma, controla la cadena de productos y subproductos de origen animal y vegetal, destinados al consumo humano y animal”, explica Diana

Guillén, presidenta del SENASA.

Entre esas tareas se incluye el control y prevención sobre la sanidad de los animales vivos y su transporte, el bienestar animal, la habilitación de los camiones, la faena y la inspección de los alimentos, su empaque y comercialización (en lo que respecta al tránsito federal y para exportación).

A su vez, “en los frigoríficos, el personal del SENASA realiza una serie de estrictos procedimientos –que son auditados permanentemente– para evitar y/o prevenir la contaminación y mitigar el riesgo de ingreso de posibles enfermedades”, refiere Luis Carné, vicepresidente del Organismo.

El SENASA participa, junto a otras instituciones provinciales y nacionales, en tareas de difusión sobre el SUH que tienen como objetivo contribuir a la reflexión y revalorización de los hábitos de diferentes públicos para aportar a mejorar la calidad de la salud de la comunidad.

En ese marco, el Organismo realizó en la Provincia de La Pampa “conferencias de prensa, participó en ferias municipales y capacitó a los trabajadores que realizan tareas relacionadas con la manipulación de alimentos en geriátricos, jardines, comedores municipales, al igual que entre inspectores de comercio, personal de bromatología, estudiantes e incluso a los trabajadores de la Cámara de Diputados Provincial”, explica Jorge Luis Dal Bianco, coordinador de Inocuidad del Centro Regional La Pampa-San Luis del SENASA.

El síndrome urémico hemolítico representa una enfermedad grave, pero prevenible. De ahí la importancia de que la comunidad incorpore en los hogares las medidas necesarias para cuidar la salud de los consumidores. Por eso, el SENASA recomienda:

- Adquirir productos de origen animal y vegetal en establecimientos que reúnan las condiciones de higiene y habilitación necesarias.
- Lavarse las manos muy bien con agua y jabón siempre: después de ir al baño, de cambiar pañales, de manipular alimentos crudos (carnes y verduras), de trabajar la tierra, de volver de la calle; y antes de cocinar y comer.
- Lavar cuidadosamente frutas y verduras con agua segura.
- Cocinar muy bien las carnes (especialmente la carne picada hasta la desaparición de jugos rosados).
- Utilizar distintos utensilios de cocina para la carne cruda y para la cocida, y evitar el contacto entre estas.
- Consumir leche, derivados lácteos y jugos de frutas pasteurizados.
- Consumir agua potable. Ante dudas sobre la calidad del agua, se recomienda hervirla o agregarle dos gotas de lavandina por litro de agua, agitar y dejar reposar 30 minutos antes de ingerirla.
- Conservar la cadena de frío de

- los alimentos que lo requieren.
- Conservar los alimentos frescos y cocidos en la heladera.
- En caso de trabajar en el campo extremar las medidas de control sobre la vestimenta e higiene personal para prevenir la contaminación del ámbito familiar.
- Evitar que los niños menores de 5 años consuman chacinados y carnes de faenas caseras. ■

Fuente: [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)

### Rige la veda por marea roja para la captura y recolección de caracoles y moluscos bivalvos en la costa Argentina

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), informa que el Laboratorio Mar del Plata, referente en análisis de productos pesqueros, notificó la presencia de toxinas paralizantes de los moluscos (TPM) en concentraciones mayores al límite máximo permitido, por lo que recuerda a la población los riesgos de consumir moluscos bivalvos y gasterópodos cuyo origen no garantiza los controles bromatológicos correspondientes. La presencia de toxinas paralizantes, asociada al fenómeno

comúnmente conocido como "marea roja", se registró días atrás en los análisis de muestras realizados por el SENASA, correspondientes a caracoles (*Zidona dufresnei*) provenientes de 5 embarcaciones comerciales que pescaron en distintas zonas costeras de la provincia de Buenos Aires. En base a estos resultados, todas las partidas de caracoles fueron decomisadas. Consecuentemente, el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires estableció una veda a la captura y comercialización de moluscos,

según Disposición 23/2015, desde Punta Rasa (General Lavalle) a Carmen de Patagones (Villarino). En tal sentido, el SENASA recuerda una serie de pautas a tener en cuenta para evitar el consumo de mariscos expuestos a episodios de marea roja y resguardar así la salud pública y prevenir afecciones gastrointestinales, trastornos neurológicos y hasta dificultades respiratorias. ■

Fuente: <http://www.SENASA.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1890&ino=0&io=29887>

### Los servicios veterinarios del Cono Sur acentuarán acciones comunes de sanidad animal en la región

En su primer encuentro del año 2015, realizado en la sede del SENASA, el Comité Veterinario Permanente (CVP) inició la preparación del plan estratégico 2016-2020 para adaptar sus objetivos y mecanismos a las demandas actuales del mundo en materia de sanidad animal e inocuidad de los alimentos de origen animal. El CVP, dispuso acentuar la integración de las acciones comunes de prevención contra la Fiebre Aftosa en los países de la región durante su primera Reunión Ordinaria de 2015, celebrada en la sede del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), en Buenos Aires, el pasado 25 y 26 de febrero. Para ello, durante el encuentro, los

servicios veterinarios de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Uruguay y Paraguay avanzaron en la preparación de la segunda etapa del Proyecto Mercosur Libre de Fiebre Aftosa (PAMA II), que en su primera ejecución finalizada en 2014 permitió la integración de actividades de lucha contra la enfermedad entre los países vecinos. Un equipo de profesionales del SENASA esta preparando el proyecto. El encuentro, contó además, con la asistencia de representantes del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y de la regional para las Américas de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). En la oportunidad también se acordaron las actividades del Progra-

ma Operativo Anual (POA) 2015 del CVP y se trataron cuestiones administrativas del ente regional. Asimismo se inició la preparación del plan estratégico 2016-2020 que regirá las actividades del Comité en ese periodo. El CVP, que cumplió recientemente 10 años de existencia, es reconocido como un exitoso ejemplo de integración regional por el Comité Agropecuario del Sur (CAS), el IICA, la OIE, y por la amplia mayoría de los profesionales que han participado de sus actividades. ■

Fuente: <http://www.SENASA.gov.ar/contenido.php?to=n&in=&io=29862>

## Un informe publicado por la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) muestra que la leche cruda puede contener bacterias dañinas y que los filtros de las máquinas de ordeño pueden actuar como fuentes de contaminación

Un informe publicado por la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) muestra que la leche cruda puede contener bacterias dañinas y por lo tanto, el consumo de leche cruda (no pasteurizada) aumenta el riesgo de desarrollar enfermedades transmitidas por alimentos. La FSAI continúa recomendando que la venta de leche cruda para consumo humano directo debería estar prohibida en Irlanda e informa que la manera más eficaz de proteger la salud pública es garantizar que toda la leche sea efectivamente tratada térmicamente (por ejemplo, pasteurizada o hervida), especialmente cuando se sirve a los bebés, niños, mujeres embarazadas, las personas mayores y las personas con un sistema inmune debilitado o aquellos que sufren de una enfermedad crónica. El informe detalla los resultados de una encuesta microbiológica el cual confirma la presencia de

patógenos en la leche cruda y los filtros de línea utilizados en el equipo de ordeño. Para las muestras de leche cruda, las tasas de detección de *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter spp.* eran 7% y 3 %, respectivamente. Sin embargo, las tasas de detección en los filtros de leche fueron considerablemente superiores siendo de un 20% y 22% respectivamente, lo que sugiere que estos filtros pueden actuar como una potencial fuente de contaminación de la leche cruda. Además, *Salmonella spp.* se detectó en un 1% de los filtros de leche cruda y en un 0,5 % de las muestras de leche cruda, mientras *E.coli* O26 (verotoxigénica) se detectó en un 6% de las muestras de leche cruda. Autoridades de la FSAI indicaron que casi toda la leche a la venta en Irlanda es pasteurizada y que este proceso es el método más sencillo y fiable para garantizar que la leche es segura para su consumo.

Al comentar sobre el riesgo permanente a las familias de agricultores que continúan consumiendo leche cruda en sus propios hogares, las autoridades afirmaron que la FSAI es consciente de que cualquier prohibición de la venta de la leche cruda no afectaría a las familias agrícolas que optan por consumir leche cruda pero las familias de agricultores deben ser especialmente conscientes del riesgo para los niños pequeños y mujeres embarazadas que plantea el consumo de leche cruda y también el hecho de que los visitantes de la granja pueden no ser conscientes de que están consumiendo leche cruda. Por lo tanto, seguimos recomendando el uso de pasteurizadores en la locación de origen para asegurar la leche es apta para su consumo. ■

Fuente: [https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/raw\\_milk\\_survey\\_10032015.aspx](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/raw_milk_survey_10032015.aspx)

## En Argentina se detectó un drástico aumento de casos de Paracoccidioidomicosis que afecta a niños y jóvenes con evolución rápida y severa

Un equipo de investigadores del Departamento de Micología del Instituto de Medicina Regional de la UNNE, encabezado por el doctor Gustavo Giusiano, viene siguiendo de cerca la evolución de la enfermedad en la región y es quien ha activado la alarma. En los últimos dos años la frecuencia de casos de Paracoccidioidomicosis (PCM) en general aumentó cinco veces con respecto a años anteriores, pero con características epidemiológicas distintas a las que históricamente se conocía sobre esta enfermedad y que afectaba de forma crónica sólo a los adultos y en zonas rurales, expresó el doctor Giusiano. Considerada técnicamente como "desatendida" u "olvidada", una enfermedad vuelve a poner en estado de alerta al nordeste argentino, ya que se ha detectado no sólo el aumento de casos sino también la emergencia de una nueva forma clínica que

afecta a niños y jóvenes con una evolución rápida, progresiva y severa. La Paracoccidioidomicosis (PCM) es una micosis sistémica producida por hongos del género Paracoccidioides y es exclusiva de Latinoamérica y en países vecinos como Brasil ya ha sido calificada como enfermedad olvidada. El hongo en cuestión está en el ambiente y se introduce al organismo por inhalación. La ciencia aún no pudo determinar exactamente cuál es su nicho ecológico, pero sí que está relacionado al ambiente rural, a zonas húmedas, cercanas a los cursos de agua y que se desarrolla en condiciones de temperatura y humedad elevada. El NEA está incluido en la región endémica donde históricamente esta enfermedad se ha presentado con la forma clínica crónica del adulto, pero en los últimos años se registraron casos que activaron la alarma en la comuni-

dad científica. Estos casos, como nunca antes, afectaron a pacientes infanto-juveniles, algunos de ellos, con residencia urbana. Pero lo más preocupante es que, en este segmento, la enfermedad evoluciona de forma rápida, progresiva y puede ser letal en caso de no ser diagnosticada de forma correcta o tardía. Hasta 2006 se pensaba que el único agente causante de la PCM era el hongo Paracoccidioides brasiliensis, pero el descubrimiento de que Paracoccidioides incluye varios genotipos y especies probablemente sea una de las explicaciones para la emergencia de estas variantes de formas clínicas y el responsable de lo problemático que ha sido y sigue siendo el diagnóstico de la PCM. ■

Fuente: <http://www.primeraedicionweb.com.ar/nota/digital/88426/alarma-por-el-resurgimiento-de-una-peligrosa-enfermedad-en-el-nea.html>

## Solamente un 1.5% de las muestras de alimentos evaluados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) contienen niveles de residuos de plaguicidas que se encuentran fuera de los límites legales

Más del 97% de las muestras de alimentos evaluados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) contienen niveles de residuos de plaguicidas que se encuentran dentro de los límites legales, con aproximadamente un 55% de las muestras libres de trazas detectables para estas sustancias químicas. Estos hallazgos son parte del informe anual 2013 de la EFSA sobre residuos de plaguicidas en los alimentos, que incluye los resultados de casi 81.000 muestras de alimentos procedentes de 27 Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega. Los 29 países que presentaron informes llevan a cabo dos

programas de monitoreo para el informe: un programa nacional diseñado por cada país, y un programa coordinado por la UE en virtud del cual todas las autoridades de control de alimentos monitorean la misma "canasta" de productos alimenticios. Un total de 80.967 muestras de una amplia variedad de productos alimenticios procesados y no procesados se ensayaron para determinar la presencia de 685 pesticidas. Entre los principales resultados se evidencia, que un 97,4% de las muestras analizadas, se encontraron dentro de los límites legales; que el 54,6% eran libres de residuos detectables; que el 1,5%

superaron claramente los límites legales, teniendo en cuenta la incertidumbre de medición, lo que desencadena sanciones legales o administrativas contra los explotadores de empresas alimentarias responsables y que los residuos de más de un plaguicida (múltiples residuos) se encontraron en el 27,3% de las muestras. ■

Fuente: [http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150312.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=feature&utm\\_campaign=20150312](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150312.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20150312)

## Una investigación sugiere que el brote del virus de la Influenza Aviar A (H7N9) en China podría ocasionar una pandemia en humanos

Un estudio de la Universidad de Hong Kong publicado en la revista Nature sugiere que el brote del virus de la Influenza Aviar A (H7N9) que está teniendo lugar en el este de China desde marzo de 2013 podría ocasionar una pandemia en humanos. El virus ha persistido, se ha diversificado en los pollos y se ha extendido por China, debido, principalmente, a la presencia de la gripe A en los mercados de aves vivas, que ha provocado que

haya infecciones humanas. La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha ido informando de los casos confirmados de Influenza Aviar en humanos. En uno de sus últimos informes completos, recogía un total de 83 casos registrados entre diciembre de 2014 y enero de 2015. El estudio que publica Nature recoge un total de 622 casos confirmados por laboratorio de infección humana por virus de la Influenza Aviar (H7N9)

a nivel mundial desde 2013, con 227 fallecidos hasta el 3 de marzo de 2015, que no incluyen los casos que no se reportaron en la provincia de Guangdong hasta agosto de 2013. ■

<http://www.rtve.es/noticias/20150311/estudio-alerta-possible-pandemia-del-actual-brote-gripe-aviar-china/1113422.shtml>  
<http://promedmail.org/>

## Un nuevo brote de Salmonelosis en Australia

Las autoridades sanitarias de Queensland en Australia han indicado que en lo que va del año 2015 se han registrado ya más de 1500 casos de Salmonelosis, más del doble de los detectados en el mismo período del año an-

terior. Más de la mitad de los casos son atribuidos a *Salmonella enterica serotipo Tophimurium*. Si bien no se ha determinado el origen de los brotes, son imputados a intoxicaciones alimentarias. Una de las empresas de mayor

producción de huevos en Queensland, ha retirado sus productos del Mercado. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>  
<http://healthmap.org/promed/p/285>

## Salmonelosis en Texas, EE.UU.

Por lo menos 78 personas han sido diagnosticados como infectadas con *Salmonella sp.* en el noroeste de Texas, en todos los casos se ha encontrado una rela-

ción con un restaurant especializado en carnes bovinas (Texas Steakhouse) principalmente en Amarillo y Bushland. El origen de la epidemia y el serotipo de Sal-

monella Entérica aún no han sido determinados. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>  
<http://healthmap.org/promed/p/245>

### Enterovirus Humano D68 en Noruega

Dos casos de Mielitis Flácida asociada al enterovirus D68 se han detectado en Noruega durante el año 2014 y afectaron seriamente a dos chicos de 5 y 6 años. Una investigación serológica posterior, en niños que concurrieran a la clínica por trastornos respiratorios severos, reveló que el 65% de los

niños con esta sintomatología presentaban anticuerpos específicos frente al D68. Se ha determinado que a la fecha hay 3 tipos diferentes de genomas D68 asociados a por lo menos 3 introducciones en Noruega. Se recomienda alertar a los servicios médicos sobre este tema ya que la infección por D68

se está expandiendo a nivel mundial y la época de mayor incidencia es el otoño. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>  
<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=21062>  
<http://healthmap.org/promed/p/107>