

El SENASA de Argentina aporta a la guía internacional de evaluación de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en miel

Propuestas y aportes realizados por la Argentina, para el desarrollo de una guía que pautará el diseño experimental de los ensayos de residuos de medicamentos veterinarios en miel fueron aceptadas por los expertos del subgrupo Miel Cinética y Metabolismo de los Residuos del Programa de Cooperación Internacional para la Armonización de Requisitos Técnicos para el Registro de Productos Medicinales y Veterinarios (VICH,

por sus siglas en inglés). La presentación fue realizada por una profesional del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que participó por primera vez en esta reunión de expertos, en Bruselas, Bélgica, y en el 4to Foro de Divulgación del VICH que abordó la temática citada. Debe destacarse que es la primera vez que un país no miembro del VICH es aceptado para participar de un grupo de

expertos del programa, sentando precedente al respecto. La Argentina y CAMEVET, invitadas por la OIE, comenzaron a participar en las reuniones de VICH, en 2011, en representación de Latinoamérica, de este proceso que pretende un mayor alcance de la armonización. ■

Fuente: <http://www.SENASA.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1851&ino=0&io=28211>

Australia reconoce que los países de Asia requieren mayores garantías sanitarias sobre Fiebre Aftosa y EEB/BSE

La autoridad sanitaria de los territorios del norte de Australia está muy interesada en mantener a esa región libre de la mayoría de las enfermedades del ganado, ya que la mayoría de los países

asiáticos de la región con la que comercia están elevando las exigencias sanitarias a la importación de animales y productos en particular como libre de Fiebre Aftosa y EEB/BSE. ■

Fuente: : <http://www.abc.net.au/news/2014-08-05/territory-works-to-prove-freedom-from-foot-and-mouth-and-mad-cow/5649070>
promed@promedmail.org

Brotos de Campylobacteriosis en Islandia

Las autoridades sanitarias de Islandia han informado sobre la ocurrencia de más de 100 brotes de *Campylobacteriosis sp.* en Islandia durante el año 2013. Dada las diferentes condiciones en que ocurrirían los casos de diarrea detectados ha sido imposible establecer las causas de los brotes iniciales.

El *Campylobacter Jejuni* es una bacteria muy frecuentemente asociada a la industria productora de huevos y carne de pollo, y vive en el tracto digestivo de aves de producción y silvestres. La infección en humanos ocurre más frecuentemente por contacto con carne de ave cruda. La infección

en humanos es la más frecuente causa de diarrea bacteriana, con altos niveles de diarrea desde 1 a 7 días luego de la infección. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org/http://grapevine.is/news/2014/07/25/diarrhoea-outbreak-caused-by-campylobacter/>

9 casos humanos de infección con E.coli EHEC confirmados en Minnesota, EE.UU.

Se han confirmado 9 casos humanos de infección con E.coli EHEC en el Condado de Rice, en Minnesota, todos infectados por vía alimentaria en una feria ganadera. Se está investigando el origen del brote

que se sospecha está asociado a una ensalada de papas. El CDC se ha ofrecido para estudiar la relación entre animales y hombres en estas infecciones. ■

Fuente: http://www.promedmail.org/http://www.southernminn.com/faribault_daily_news/article_92bbd630-885e-5a59-af83-5a159c1223a6.html
<http://www.pinejournal.com/content/60-people-affected-ecoli>

Información sobre la infección con el virus de Hendra

Luego del último caso de infección con virus Hendra ocurrido en Gladstone en Australia, la Asociación de Veterinarios Australianos (AVA) ha editado una valiosa información que alerta a los propietarios de equinos en riesgo

sobre la necesidad de vacunar a los equinos, y exigen que la vacunación de todos los equinos en Australia sea mandataria con una base legal firme. Recuerdan que la infección con virus Hendra en humanos no tiene cura y es fa-

tal. No hay vacunas ni tratamientos para humanos infectados con Hendra. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.ava.com.au/node/26740>

Evaluación de la interfase humano-animal en Influenza

La OIE ha editado recientemente un interesante artículo preparado por los mejores especialistas en el tema sobre la relación existente entre las múltiples variantes de virus de influenza que circulan en la población animal y los huma-

nos. El artículo enfatiza sobre la evolución de esos virus y la necesidad de mantener una alerta para la selección de las cepas en las vacunas tanto animales como humanos teniendo en cuenta el riesgo de transmisión interespecies. ■

Fuente: <http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/evaluating-the-relationship-between-human-and-animal-influenza-viruses/>

La OIE actualizó su página de contenidos en referencia al rol del MERS-Co

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) realizó una reunión de expertos sobre el rol del MERS-Co en la interfase humano animal, con el objeto de revisar los últimos avances científicos en la materia, y si bien reconoció que los animales (camellos) pueden ser infectados por el coronavirus

de origen humano y hay serología positiva en un número significativo de muestras de camelus dromedarius, no hay evidencias de transmisión de los animales al hombre. Se recomendó además, la creación de un laboratorio de referencia de OIE en la región para el seguimiento del tema. La co-

laboración con la OMS/WHO sobre este tema se mantiene en forma estrecha. Se recomienda la lectura del nuevo "statment" de OIE. ■

Fuente: <http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/public-health-and-animal-health-experts-review-knowledge-on-mers-cov/>

Encefalitis Equina del Este en EE.UU.

El Departamento de Salud del distrito de Escambia en Florida, EE.UU., ha informado sobre la ocurrencia de un caso de Encefalomielitis Equina del Este (EEE) en un equino que fue sacrificado. La enfermedad se ha presentado en ese distrito desde el año 1937.

Las autoridades sanitarias recomiendan vacunar a la población susceptible dos veces al año en consulta con el veterinario local. También se han detectado dos casos de EEE en 2 equinos de Carolina del Norte que no habían sido vacunados y fueron sacrificados. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.northescambia.com/2014/08/eastern-equine-encephalitis-confirmed-in-escambia-horse>
<http://healthmap.org/promed/p/5534>
<http://www.wncn.com/story/26212405/2-horses-in-eastern-nc-die-from-mosquito-borne-disease>

Un caso humano fatal de Carbunco en Argentina

Durante el mes de julio se diagnosticó un caso humano fatal de Carbunco en una muestra de sangre enviada para confirmación diagnóstica al Laboratorio Azul. La muestra correspondía a un paciente de San Gerónimo del Sau-

ce, de la Provincia de Santa Fe. El paciente era un trabajador rural y la investigación epidemiológica indicó que en el establecimiento se habían producido una serie de muertes repentinas en bovinos que el caso había cuereado para

hacer tientos de lazo. En el establecimiento rural no se vacunaba contra Ántrax regularmente. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
rmoseda@laboratorioazul.com.ar

Listeriosis en Macedonia y Dinamarca

En Macedonia se han detectado 8 casos de Listeriosis, de los que 4 resultaron fatales. La fuente de infección ha sido atribuida a una paleta de jamón de cerdo ahumado distribuida por un establecimiento llamado "Ekstra Meis". Se encontró una correlación exacta entre la listeria aislada de pacien-

tes enfermos y muertos y la listeria aislada del jamón ahumado. La empresa productora del jamón ahumado no acepta la responsabilidad sobre el caso. Una información reciente asocia un brote de listeriosis en Dinamarca debido a la infección con *Listeria monocytogens* en salchichas que ya ha

resultado letal en 12 personas afectadas. El producto ha sido retirado del mercado. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.focus-fen.net/news/2014/08/07/344928/utrinski-vesnik-macedonia-source-of-listeria-bacteria-found.html>
<http://www.bbc.com/news/world-europe-28761463>

Nuevo test para detectar enfermedades priónicas

Investigadores del Instituto Nacional de Salud de EE.UU. han informado sobre el desarrollo de un nuevo test para el diagnóstico de enfermedades priónicas que podría ser utilizado con hisopados nasales. Hasta hoy el diagnóstico definitivo sólo podía realizarse

post mortem, ya que las muestras debían ser tomadas del SNC. Según el Dr. A. Fauci, el test necesita ser validado pero podría aplicarse no sólo al diagnóstico de enfermedades priónica humanas (CJD, vCJD y otras) sino también al scrapie de los ovinos y la EEB/

BSE de los bovinos. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.nih.gov/news/health/aug2014/niaid-06.htm>
<http://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMoa1315200>
<http://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMoa1315200>

Enfermedad del Oeste del Nilo en Israel y Grecia

Las autoridades sanitarias de Israel han indicado sobre la ocurrencia de varios casos de Enfermedad del Nilo del Oeste en la población de Haifa y Afula. En 2013 se habían detectado 71 casos de los que 2 resultaron fatales. En Grecia se han detectado

los primeros casos, resultando fatal un caso en una persona mayor. Los primeros casos de WNE en Grecia fueron registrados en 2010, y aparentemente se ha establecido como una infección endémica. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://www.israelnationalnews.com/News/Flash.aspx/301189#.U-k1I67th9F>, <http://www.globalpost.com/dispatch/news/xinhua-news-agency/140813/greece-reports-first-west-nile-virus-case-year>

Boletín del ISU

La Asociación de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico publica mensualmente un boletín con las últimas noticias y actuali-

zaciones sobre el tema. Acaba de publicarse su número 26 en agosto del corriente año. Para suscribirse a su recepción

electrónica debe consultarse en la Fuente. ■

Fuente: <mailto:info@lusuh.org.ar>
www.lusuh.org.ar

La OMS/WHO declaró una alerta internacional por la ocurrencia de Ébola en África

Luego de intensas deliberaciones de un grupo de expertos internacionales, la Organización Mundial de la Salud (OMS/WHO) declaró la emergencia internacional por el riesgo de propagación del Ébola en África. Algunas de las conclu-

siones principales fueron:
 •El virus Ébola que está circulando en varios países de África del oeste constituye un evento extraordinario y un riesgo para la Salud Pública de los países del globo.
 •Las consecuencia de su transmi-

sión para el resto del mundo son particularmente serias en vista de la virulencia del virus, el patrón de transmisión, y la debilidad de los sistemas de salud en los países afectados y en riesgo de estar próximamente infectados.

- Para enfrentar este agente hace falta una respuesta internacional coordinada.
- Todos estos factores justifican que la OMS/WHO haga lugar a una "emergencia internacional" y que los países declaren el estado de emergencia en sus territorios e implementen las medidas preventivas adecuadas para evitar el ingreso del virus Ébola en sus territorios.

Se recomienda leer la totalidad del texto en el sitio de OMS/WHO indicado en la fuente. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>
<http://who.int/mediacentre/news/statements/2014/ebola-20140808/en>

Un brote de Listeriosis en Dinamarca pudo haber causado la muerte de 12 personas

Las autoridades sanitarias danesas informaron la localización de un brote de *Listeria monocytogenes* que puede haber causado la muerte a 12 personas desde septiembre del año pasado. Las pruebas difundidas por el Instituto Serum de Copenhague confirman que todos los infectados por esta bacteria, que se desarrolla de forma intracelular y provoca una afección alimentaria virulenta (Listeriosis), consumieron salchicha enrollada ("rullepølse" en

danés) del mismo fabricante. La Dirección General de Alimentación decretó el cierre de la firma, con sede en las afueras de Copenhague, y la retirada de todos sus productos. "Al igual que en anteriores brotes de Listeria, algunos de los pacientes tienen graves enfermedades subyacentes, por lo que las muertes no pueden atribuirse con total seguridad a la infección de listeria", señaló en un comunicado el organismo. El número total de infectados ascien-

de a veinte en un año, aunque 15 de los casos fueron detectados en los últimos tres meses. La salchicha enrollada es un embutido elaborado normalmente con panza de cerdo a la que se le añaden condimentos y que es muy popular en Dinamarca. ■

Fuente: <http://www.radiointereconomia.com/2014/08/12/brote-de-listeria-puede-haber-causado-una-docena-de-muertes-en-dinamarca/>

Un dictamen científico de la EFSA indica que extender el tiempo de almacenamiento de los huevos a la venta o durante su almacenamiento en el hogar incrementaría los riesgos de intoxicación alimentaria por *Salmonella spp.*

El último dictamen científico de la EFSA sobre los riesgos a la salud pública relacionados al consumo de huevos indica que extender el tiempo de almacenamiento de los huevos a la venta o durante su almacenamiento en el hogar incrementaría los riesgos de intoxicación alimentaria por *Salmonella spp.* Expertos de la EFSA concluyeron que esta sería una de las consecuencias de la ampliación de la fecha de venta recomendada y fecha de caducidad de los huevos. La fecha de caducidad es el último día que el comerciante puede tener huevos para la venta; la fecha de caducidad es el período

en el que los huevos mantienen su mejor calidad, por ejemplo, su textura y sabor. Si la fecha de venta recomendada para los huevos se amplía de 21 a 28 días, el riesgo de infecciones aumenta en un 40% para el huevo crudo y el 50% para los huevos poco cocinados, respectivamente. En el peor de los casos, donde la fecha límite de venta es de 42 días y la fecha de caducidad es de 70 días, el riesgo es alrededor de tres veces mayor que en la actualidad tanto para los huevos crudos y ligeramente cocidos. Para calcular estas estimaciones, los expertos de la EFSA utilizaron un modelo

cuantitativo que permitió comparar la situación actual con respecto al almacenamiento de huevos en la UE con diferentes escenarios posibles, con diferentes fechas de la venta-por y fechas límite de consumo. Mantener los huevos refrigerados es la única manera de reducir el riesgo de infecciones en almacenamiento prolongado. Sin embargo, si se extendiera la fecha de caducidad y la fecha de caducidad a más de tres semanas, el riesgo aumenta incluso estando el producto refrigerado. ■

Fuente: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140731.htm>

El estado de Ohio, EE.UU. suspende el suministro agua potable a unas 400.000 personas al descubrirse una toxina en la misma

Las autoridades de estado norteamericano de Ohio han declarado el estado de emergencia en la

ciudad de Toledo tras haber descubierto una toxina en el agua que proviene de las algas. Tras haber

analizado dos muestras del agua, que proviene del lago Erie, cercano a la ciudad de Toledo, se ha

descubierto que está contaminada con la toxina microcistina. Las autoridades han asegurado que la alerta es una medida preventiva que se mantendrá hasta que se realicen pruebas más detalladas y han confirmado que no hay ningún afectado por el consumo del agua contaminada. Se ha recomendado que no se beba, cocine, use y ni si quiera se hierva el agua de la ciudad. Además también se ha aconsejado el cierre de todos los restaurantes. Las restricciones sobre el uso del agua afectan a más de 400.000 personas. El gobernador de Ohio, John Kasich, ha declarado el estado de emergencia en los condados de Lucas y Wood, además de en otras áreas del noroeste del estado. La Policía Nacional establecerá estaciones de abastecimiento de agua en varios puntos de la ciudad. Muchas de las tiendas de la ciudad se han

quedado sin existencias de agua embotellada y las tiendas del área de Columbus, a dos horas de distancia, están cerrando debido al mismo problema. Las microcistinas son compuestos tóxicos para plantas, bacterias, invertebrados no artrópodos, artrópodos y vertebrados (desde peces a mamíferos). El grado de toxicidad de las microcistinas, como el de cualquier otro tóxico, depende de la vía de entrada al organismo afectado. Para que las microcistinas penetren en un organismo tiene que existir en la membrana algún transportador que las reconozca, y en este caso es el transportador de los ácidos biliares. Esto quiere decir que el primer órgano afectado es el hígado (en los mamíferos). Cuando ya han llegado hasta los hepatocitos se produce una hiperfosforilación del citoesqueleto (en los filamentos inter-

medios y en las citoqueratinas 8 y 18), es decir, se da una desestructuración general que hace que los hepatocitos mueran (ya sea por necrosis o por apoptosis), induciendo así, una hemorragia centrolobulillar que lleva a la muerte. Paralelamente, hay otro efecto indirecto: al haber un tóxico en los hepatocitos, se disminuye la cantidad de glutatión reducido en el hígado, lo cual aumenta la probabilidad de padecer daños por estrés oxidativo. Cabe destacar que las microcistinas son incoloras y se encuentran tanto en agua salada como en agua dulce, lo cual facilita la intoxicación en los seres humanos al beberla. ■

Fuente: <http://www.abc.es/internacional/20140803/abci-agua-contaminada-ohio-201408031601.html>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Microcistina>

En Japón, un brote de E.coli O157 afectó 453 personas

Un brote de intoxicación alimentaria producido por la bacteria *Escherichia coli* O157 ha sido detectado en Shizuoka, Japón, después que centenas de clientes desarrollaran sintomatología clásica y enfermedad clínica por esta afección. Por el momento 453 perso-

nas resultaron enfermas y cuatro de ellas desarrollaron Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Las autoridades sanitarias informaron que el brote se encuentra en declive. Anunciaron que este brote es el más importante, en escala del número de afectados, de los

últimos 10 años. Se sospecha que la contaminación de un plato elaborado con pepino fue el alimento contaminado que inicio este brote. ■

Fuente: <http://www.nikkansports.com/general/news/f-gntp0-20140810-1348896.html>

Nuevo escándalo en China ante la venta de carnes vencidas en cadenas de comida rápida

La seguridad sanitaria de los alimentos ha sido una gran preocupación para los consumidores chinos después de que productos lácteos contaminados con el químico industrial "melamina" dejaron miles de personas enfermas y a seis lactantes muertos en el 2008. Ahora un nuevo escándalo emerge y en este caso afecta a grandes cadenas de comida rápida como McDonald's, Starbucks Corp., Burger King, KFC, Taco Bell

y Pizza Hut entre otras. El escándalo salió a la luz después de que un reporte de la televisión local mostró a personal de Shanghái HUSI (proveedor de productos cárnicos de estas cadenas de comida) usando carne que había expirado. El informe también afirmó que la compañía falsificaba fechas de producción. El establecimiento afectado es propiedad estadounidense y fue acusado de vender carne contaminada y

vencida a estas empresas, entre otros clientes. Dragón TV informó que los trabajadores de la planta procesaban carne vencida y alimentos que habían caído al suelo, ilustrando las persistentes dificultades de China para cumplir con los estándares alimentarios internacionales. Por su parte, las autoridades chinas en materia de alimentos han ordenado a todos los clientes de Shanghái HUSI Food retirar sus productos

del mercado. Los mercados afectados significan alrededor del 10% de los ingresos totales de McDonald's según comunicaron fuentes de esta empresa. ■

Fuente: <http://www.cnnexpansion.com/negocios/2014/07/21/carne-mala-salpicada-mcdonalds-y-kfc>
<http://www.cnnexpansion.com/negocios/2014/08/04/carne-contaminada-pegada-mcdonald039s>

La Comunidad Europea ha publicado un reglamento interno con los requisitos de información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos

El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Según este texto legal, la declaración "sin glu-

ten" sólo puede utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten. En el caso de la mención en el producto de "bajo en gluten" sólo se podrá utilizarse cuando alimentos que contengan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o

más ingredientes hechos a partir de estos cereales y que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final. ■

Fuente: <http://www.eurocarne.com/noticias?codigo=29630>

Los Estados Unidos y México firmaron una declaración de intención para fortalecer la inocuidad de los productos agrícolas

La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA por sus siglas en inglés); el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA) y la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) firmaron una declaración de intención para formar una alianza para la inocuidad de productos agrícolas frescos y mínimamente procesados. Los Estados Unidos y México colaboran en una amplia gama de temas y han establecido acuerdos formales diseñados para mejorar el intercambio de información sobre temas emergentes de inocuidad alimentaria, y fortalecer los nexos de colaboración cuando sea necesario responder

a diversos aspectos de inocuidad alimentaria que puedan impactar a los consumidores estadounidenses y mexicanos. México es el principal exportador de alimentos para consumo humano regulados por la FDA a los Estados Unidos. Las categorías principales incluyen: verduras frescas; fruta fresca, exceptuando plátanos; vinos y cervezas y bocadillos, incluyendo chocolate. La alianza para la inocuidad de productos agrícolas se enfocará en prácticas y servicios preventivos de verificación para la producción de productos agrícolas inocuos, incluyendo: el intercambio de información para comprender mejor los sistemas de inocuidad de cada país; el desarrollo de materiales educativos y

de promoción específicos y culturalmente apropiados que apoyen el cumplimiento de la industria con los estándares de inocuidad de los productos agrícolas; la identificación de visiones comunes para capacitar auditores que verificarán el cumplimiento con dichos estándares; y la mejora en la colaboración en actividades de laboratorio y colaboración en respuesta a brotes epidemiológicos y actividades de rastreo. La FDA, la SENASICA y la COFEPRIS trabajarán de manera colaborativa con la industria privada para apoyar las metas de esta alianza. ■

Fuente: <http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm406613.htm>

Brote de Encefalitis Japonesa se propaga por noreste de la India ocasionando centenas de casos mortales

Al menos 272 personas han muerto tras sufrir cuadros de Encefalitis Japonesa en el estado indio de Assam, mientras en otros

territorios del norte y del este se esparce el brote de la enfermedad. Reportes anteriores comunicaron que en Uttar Pradesh las

víctimas mortales sobrepasan los 200 casos (niños en su mayoría), mientras en Bihar suman más de 140 y en Bengala Occidental 102.

La Encefalitis Japonesa es una flavivirus transmitida por mosquitos que produce graves encefalitis en equinos y humanos, y causa en el porcino camadas reducidas con momificación y mortinatalidad, y a menudo encefalitis congénita. Al mismo grupo pertenecen la encefalitis de San Luis, la del Valle del Murray, y la del Nilo Occidental. El agente (JEV) pertenece al género Flavivirus, del que es un representante típico. Muy próximo genéticamente y antigénicamente al virus del Nilo Occidental, presenta un virión de unos 40-50 nm, nucleocápsida icosaédrica, y envoltura lipoproteica con abundantes peplómeros. Las aproximadamente veinte variantes conocidas se agrupan en cuatro genotipos. Los cerdos son

los principales reservorios del virus donde se multiplican intensamente. El principal reservorio de la infección está representado por los lechones infectados que, tras perder su inmunidad calostrada, desarrollan una intensa viremia subclínica que puede infectar a un gran número de vectores. Asimismo, los lechones infectados pueden eliminar virus por el semen y las hembras gestantes pueden experimentar reducción de camadas tras sufrir viremias transitorias. Los caballos y los humanos son reservorios finales a corto plazo debido a que presentan bajas viremias y elevadas mortalidades. Aunque las vacas pueden ser infectadas no desarrollan ni viremia ni enfermedad. En Japón tienen una gran importancia

epidemiológica la Familia Ardeidae (garzas y garcetas) al servir de vínculo epidemiológico entre las zonas rurales y las urbanas. En estos animales se desarrolla una infección subclínica que puede permanecer a lo largo de toda la vida. El virus se transmite mediante la picadura de mosquitos de los géneros Culex y Aedes y existe una estacionalidad de la enfermedad en relación a la biología de este mosquito, desarrollándose picos de incidencia a finales de primavera en caballos y cerdos, y finales de verano en humanos. ■

Fuente: http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com_content&task=view&idioma=1&id=2979641&Itemid=1
http://es.wikipedia.org/wiki/Encefalitis_japonesa

El Codex Alimentarius establece nuevos niveles de plomo para la comida infantil y de arsénico para el arroz

El organismo de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), la Comisión del Codex Alimentarius, acaba de aprobar nuevas medidas para reforzar los requisitos de inocuidad alimentaria, como nuevos niveles máximos de plomo en preparados para lactantes y de arsénico en arroz. Un valor de 0,01 mg de plomo por kilo en los preparados para lactantes es la cantidad máxima fijada por el Codex Alimentarius. Esta medida responde al hecho de que se trata de un metal con efectos tóxicos demostrables sobre todo para los niños, un sector de la población especialmente vulnerable en el que puede tener consecuencias

sobre el desarrollo del cerebro y el sistema nervioso. Los pequeños están más indefensos ante la exposición al plomo, ya que tienen una mayor absorción intestinal y la excreción renal es menos eficaz. En el caso del arsénico en el arroz, el Codex Alimentarius ha determinado un nivel máximo de 0,2 mg/kg. Esta medida se aplica al arroz porque se trata de uno de los cultivos que más suelen acumular este tóxico. Además, debe tenerse en cuenta que es un alimento de consumo muy generalizado en todo el mundo, lo que aumenta de forma exponencial la exposición a arsénico. Su exposición prolongada se ha asocia-

do con efectos negativos sobre el desarrollo, diabetes y daños en el sistema nervioso y el cerebro. Además de establecer un nuevo nivel de arsénico en el arroz, la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido un nuevo código de prácticas agrícolas destinadas a prevenir y reducir la contaminación. ■

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2014/08/14/220434.php>
http://www.codexalimentarius.net/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/CAC37_Media_Advisory.pdf

Información sobre el virus Ébola y los riesgos de transmisión

El Ministerio de Salud de la Nación haciéndose eco de la resolución de la OMS sobre la "emergencia internacional" por infección del virus Ébola acaba de emitir un in-

forme de alerta preparado por la OMS/WHO para difusión masiva, que PROSAIA ofrece para consulta. ■

Fuente: PROSAIA.
<http://prosaia.org/pdf/ebola.pdf>
<http://prosaia.org/pdf/ebola-preparacion-respuesta-america.pdf>

Información valiosa sobre la Gripe Aviar para docentes

PROSAIA ha recibido información para capacitación sobre Gripe Aviar preparada por el Dr. Oscar Rivera García de Colombia, y que pone a disposición de quien quiera consultarla. Agradecemos la valiosa colaboración del Dr. Rivera García. ■

Fuente: PROSAIA.
<http://prosaia.org/pdf/53-gripe-aviar.pdf>
<http://prosaia.org/pdf/54-gripe-aviar.pdf>
<http://prosaia.org/pdf/55-gripe-aviar.pdf>
<http://prosaia.org/pdf/56-gripe-aviar.pdf>