

Autoridades Sanitarias de Nicaragua se reúnen para fortalecer estrategias de combate de la Rabia Bovina en el marco del Proyecto FAO

Durante la última semana de mayo de 2015, un equipo técnico de la FAO efectuó en conjunto con las autoridades del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), las autoridades del Ministerio de Salud y la Academia en Nicaragua una misión Técnica bajo el enfoque de "Una Salud" para la eliminación de la Rabia en ese país. Nicaragua presenta una condición endémica de brotes esporádicos para esta enfermedad que amenaza la seguridad sanitaria y la salud pública de los pobladores rurales. El objetivo central de esta misión de la FAO fue evaluar el sistema de gestión de riesgos de la Rabia Parálítica Bovina (RPB), en particular el programa de vigilancia epidemiológica y su sistema de información, y avan-

zar en el establecimiento de una estrategia basada en riesgo, para la sustentación de un Programa Nacional para la eliminación de esta enfermedad. El desarrollo de la agenda intersectorial permitió caracterizar los componentes clave de una estrategia sanitaria integrada para esta enfermedad zoonótica, destacando la evaluación de riesgos, vigilancia epidemiológica, inmunización antirrábica, control de población del vector, respuesta temprana ante focos, entre otros. En la ronda de discusiones se destacó la necesidad de contar con un Programa Nacional Oficial de Rabia Paresiente basado en riesgo, que permita avanzar hacia un enfoque preventivo y predictivo de la enfermedad. Asimismo, se consideró

importante seguir enfatizando en la capacitación técnica del personal institucional de manera continua, en particular a nivel local, así como el trabajo conjunto con los pequeños productores en calidad de actores clave, para alcanzar un sistema sanitario basado en la comunidad. De manera simultánea. Se abordó la vigilancia de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y la capacidad diagnóstica, como parte de un abordaje integrado de dos enfermedades diferenciales del bovino que cursan con signología nerviosa. ■

Fuente: <http://us7.campaign-archive1.com/?u=a1eedf785387a734ee5c8155b&id=ac93b68e83&e=25b08ba40e>

Nuevo brote de Triquinosis en San Luis, Argentina

El Ministerio de Salud de San Luis, Argentina, emitió un alerta epidemiológico ante un reciente brote de Triquinosis en esa provincia ya que se están analizando 9 casos, pero las autoridades del área de Epidemiología advirtieron de que podrían sumarse más casos en los próximos días. Esta enfer-

medad, que es transmitida de los cerdos a los humanos, surgió en un campo ubicado entre la localidad de Buena Esperanza, en el sur provincial, y la ciudad de Villa Mercedes. "Estamos realizando los estudios de laboratorio para confirmarlo, pero ya podemos decir que estamos ante la presencia

de un brote. Hasta el momento son 9 casos en estudio", señaló el responsable del Programa de Epidemiología de esa provincia. ■

Fuente: <http://www.diariouno.com.ar/pais/Alerta-por-un-brote-de-triquinosis-en-la-provincia-de-San-Luis-20150608-0089.html>

Controversia en la India tras la venta de fideos instantáneos con altos niveles de plomo

Funcionarios de Seguridad Alimentaria de la India comunicaron al público en general que se están llevando a cabo pruebas de calidad en muestras de fideos instantáneos Maggi, propiedad de Nestlé S.A., después que las autoridades encontraran niveles peligrosamente altos de plomo en ese producto. Inspectores de seguridad alimentaria en el estado norteño de Uttar Pradesh presentaron una causa penal contra la

empresa, alegando muestras de sus fideos contenían siete veces el nivel permitido de plomo. Las autoridades nacionales de seguridad alimentaria dijeron que estaban revisando para ver si había evidencia de contaminación en otros lugares. "Hemos escrito a nuestros inspectores de seguridad alimentaria en todos los 29 estados de la India para que analicen las muestras de los productos en venta en cada lugar", dijo Singh

Yudhvir Malik, el director ejecutivo de la Autoridad de Seguridad y Normas Alimentarias de la India. "Se tomarán medidas estrictas si se determina que la empresa ha violado las normas de seguridad alimentaria." Nestlé India Ltd. podría enfrentar fuertes multas y sus ejecutivos tres o más años en la cárcel si es declarado culpable, dijo Vijay Bahadur, comisionado adjunto para la seguridad alimentaria en Uttar Pradesh, donde se

presentó el caso. Himanshu Manglik, portavoz de Nestlé India, dijo que la empresa no había sido notificada oficialmente sobre la denuncia penal. Dijo que Nestlé era consciente de que su marca estaba siendo investigada y comunicó que la compañía estaba llevando a cabo pruebas independientes. "Supervisamos regularmente toda nuestra materia prima para el plomo, incluyendo pruebas realizada

por laboratorios acreditados que han mostrado consistentemente que los niveles de plomo en ese producto están dentro de los límites permisibles", dijo Nestlé en un comunicado, después de los informes iniciales de los supuestamente altos niveles de plomo. Los fideos instantáneos se convirtieron rápidamente en una de las comidas rápidas favoritas del país. Maggi dominó el mercado de fi-

deos instantáneos en la India con una cuota de mercado de 63% el año pasado, según estimaciones de Euromonitor International. ■

Fuente: <http://www.wsj.com/articles/india-testing-samples-of-nestle-maggi-noodles-for-lead-1433172534>

El consumo de huevos se relaciona con una disminución en diabetes tipo dos

Los resultados de un estudio finés indican que, en contra de lo que algunos podrían suponer, el consumo de huevos está asociado con un riesgo inferior de diabetes tipo dos, divulgó hoy Amazings. De igual modo, ese alimento está vinculado con la posibilidad de presentar niveles de glucosa en sangre más bajos, señaló Jyrki K. Virtanen, de la Universidad del Este de Finlandia. La investigación analizó datos sobre los hábitos dietéticos de 2332 hombres con edades comprendidas entre los 42 y los 60 años, que fueron examinados inicialmente de 1984 a 1989. Durante un seguimiento de 19 años, 432 sujetos fueron diagnosticados con diabetes tipo dos, aquellos que comían aproximadamente cuatro huevos por

semana tenían un riesgo un 37% inferior de contraer la dolencia que los que sólo consumían uno, destacó el texto. "Esta asociación persistió incluso después de que se tuvieran en cuenta posibles factores de confusión, como la actividad física, el índice de masa corporal, el consumo de tabaco o el de frutas y verduras. La ingestión de más de cuatro huevos no trajo beneficios adicionales significativos", dijo Virtanen. Diversas investigaciones muestran que descuidar los hábitos sanos, como hacer suficiente ejercicio físico o seguir una alimentación adecuada, puede promover el desarrollo de la enfermedad. En algunos estudios las dietas con colesterol alto se asocian con alteraciones en el metabolismo de la glucosa y

con un mayor riesgo de diabetes tipo dos, subrayó el artículo. "Una posible explicación de los resultados presentes es que, a diferencia de lo que ocurre en muchas otras poblaciones, el consumo de huevos en Finlandia no está asociado fuertemente con hábitos de estilo de vida poco sanos", destacó Virtanen a la revista. Por otra parte, el experto recordó que además de colesterol los huevos contienen muchos nutrientes que pueden tener un efecto beneficioso sobre el metabolismo de la glucosa y la inflamación leve, y por tanto contribuir a reducir el riesgo de diabetes tipo dos. ■

Fuente: http://www.prensa-latina.cu/index.php?option=com_content&task=view&id=1&id=3860921&Itemid=1

La acrilamida en los alimentos es un problema de salud pública

Después de una revisión exhaustiva, la EFSA ha publicado su dictamen científico sobre la acrilamida en los alimentos. Expertos del panel de la EFSA, sobre Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) han vuelto a confirmar las evaluaciones anteriores de que la acrilamida en los alimentos aumenta el riesgo de desarrollar cáncer para los consumidores en todos los grupos de edad. Esta conclusión no ha cambiado desde que el proyecto de dictamen se puso a disposición para una consulta pública abierta en julio de 2014. La evidencia de estudios en animales demuestran que la acrilamida y su metabolito glicidamida, son genotóxicos y cancerígenos. La evidencia de

estudios en humanos que la exposición alimentaria a la acrilamida causa cáncer es actualmente limitada y no concluyente. La acrilamida está presente en una gran variedad de alimentos todos los días, este problema de salud se aplica a todos los consumidores, pero los niños son el grupo de edad más expuestos en base al peso corporal. Los grupos de alimentos más importantes que contribuyen a la exposición a la acrilamida son papas fritas, café, galletas, pan crujiente y pan blando. El presidente del panel CONTAM, Dr. Diane Benford dijo: "La consulta pública nos ayudó a afinar la opinión científica. En particular, se ha aclarado aún más nuestra evaluación de los estudios

sobre los efectos de la acrilamida en los seres humanos y nuestra descripción de las principales fuentes alimentarias de acrilamida para los consumidores. La acrilamida es una sustancia química que se forma naturalmente en los alimentos con almidón durante su cocción a alta temperatura (freír, hornear, asar y también el procesamiento industrial, a + 120 °C y baja humedad). El proceso químico principal que causa esto se conoce como la reacción de Maillard; es la misma reacción que afecta la descomposición de los alimentos (marroneo) y afecta a su sabor. La acrilamida se forma a partir de azúcares y aminoácidos (principalmente uno llamado asparagina) que están presentes

naturalmente en muchos alimentos. La acrilamida también tiene muchos usos industriales no alimentarios. También está presente en el humo del tabaco. Después de la ingestión, la acrilamida se absorbe desde el tracto gastrointestinal, y desde allí es distribuido a todos los órganos y procesado metabólicamente. La glicidamida

es uno de los principales metabolitos resultantes de este proceso y la causa más probable de las mutaciones de genes y los tumores observados en estudios con animales. Además de cáncer, el grupo especial también considera los posibles efectos nocivos de la acrilamida sobre el sistema nervioso, el desarrollo pre y post-

natal y la reproducción masculina. Estos efectos no se consideraron como una preocupación, en base a los niveles actuales de exposición alimentaria. ■

Fuente: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150604.htm>

Se impuso una veda en la captura moluscos, mejillones y sardinas en California, EE.UU.

El Departamento de Salud Pública de California (CDPH) recomienda a los consumidores no comer mejillones, almejas cosechadas, anchoas y sardinas capturadas y/o puestas en venta en el mercado o de forma recreativa en los condados de Monterey y Santa Cruz. El CDPH está trabajando con pescadores comerciales en la zona para garantizar que las anchoas y las sardinas no se distribuyan en el suministro de alimentos humanos. Se han detectado niveles peligrosos de ácido domoico en algunas de estas especies y también es probable que el ácido domoico esté presente en las otras especies. Los moluscos bivalvos, las anchoas y las sardinas son es-

pecialmente preocupante porque la toxina reside en su tracto digestivo y estos productos del mar normalmente no son eviscerados para su consumo. Esta advertencia no se aplica a las almejas, mejillones, vieiras, ostras que se venden de fuentes autorizadas. La ley estatal permite sólo mariscadores comerciales certificados por el estado o distribuidores para vender estos productos. Los mariscos vendidos por cosechadores y distribuidores certificados están sujetos a pruebas obligatorias para monitorizar toxinas. Los síntomas de envenenamiento por ácido domoico pueden ocurrir dentro de 30 minutos a 24 horas después de comer mariscos tóxicos. En los

casos leves, los síntomas pueden incluir vómito, diarrea, calambres abdominales, dolor de cabeza y mareos. Estos síntomas desaparecen en unos días. En los casos graves, la víctima puede experimentar dificultad para respirar, confusión, desorientación, inestabilidad cardiovascular, convulsiones, secreciones bronquiales excesivas, pérdida permanente de la memoria a corto plazo (una condición conocida como intoxicación por mariscos amnésico), coma o muerte. No se han producido enfermedades reportadas asociadas con este evento. ■

Fuente: <http://www.cdph.ca.gov/Pages/NR15-038.aspx>

Ucrania informa la ocurrencia de varios casos de botulismo

Dos personas murieron de Botulismo en la región de Zaporozhye, Ucrania, mientras que 2 pacientes se encuentran hospitalizados. Una mujer de 32 años y su hijo de 9 años fueron hospitalizados con el mismo diagnóstico en el hospital regional en Ivano-Frankivsk. Más tarde, un hombre de 20 años de edad, también se enfermó de Botulismo. 3 personas en el pueblo de Piatykhvatky en la región de Dnipropetrovsk también se enfermaron de Botulismo a finales de abril de 2015. De acuerdo a los médicos, casi todos los casos de enfermedad están asociados con

el consumo de pescado seco. Los médicos informan que el tratamiento de elección, el suero anti-botulínico, es insuficiente o no se encuentra en Ucrania en estos días. El antisuero puede inactivar la toxina que aún no se ha unido a su receptor en la unión neuromuscular. El Tipo E de Botulismo es el tipo que con más frecuencia está asociado a los productos pesqueros. Clásicamente, el Botulismo es una enfermedad transmitida por alimentos causada por la ingestión de una toxina preformada, aunque también existe el Botulismo por heridas (donde

las esporas de *Clostridium botulinum* esporulan en una herida), y Botulismo infantil (en el que las esporas germinan en el tracto intestinal). Los tipos A, B y E de Botulismo humano son los más comunes. Aunque todos los tipos tienen un complejo de síntomas similares, Hughes y sus colegas informan que el Tipo E es mucho más probable que produzca un estado mental de letargo inicial y más tarde disfunción autonómica. ■

Fuente: <http://ukraina.ru/news/20150529/1013210970.html> <http://www.promedmail.org>

Reportan un brote de Criptosporidiosis en Suecia que afectó a 40 personas

Se ha reportado un brote de Criptosporidiosis en zonas del centro-sur de Suecia, que afectó a por lo menos 40 personas y que ha si-

do vinculado al Kosläpp de 2015 (festividad cultural relacionado a la liberación del ganado bovino después del invierno). Al parecer,

se trata de 2 brotes diferentes vinculados a las ciudades de Hjo y Skövde en el condado de Västra Götaland. Los funcionarios de

salud locales están advirtiendo a los padres respecto de que los niños pequeños acaricien a los terneros e inmediatamente después consuman alimentos o refrescos. Es importante tener en cuenta que no están diciendo que eviten los Koslapp, que en los últimos años han recibido un importante impulso en todo el país, sino que hacen hincapié en la importancia

del lavado de manos inmediatamente después del contacto con las vacas. *Cryptosporidium sp.* es un parásito microscópico que causa una enfermedad diarreica. Los síntomas comunes incluyen diarrea, calambres o dolores estomacales, deshidratación (que a menudo es más grave en personas muy jóvenes y muy ancianas), náuseas, vómitos, fiebre y pérdi-

da de peso. Los síntomas por lo general comienzan de 2 a 10 días después de la infección y, normalmente, duran 1-2 semanas. Una vez que una persona se infecta, los parásitos permanecen en sus intestinos y son eliminados con las heces. ■

Fuente: <http://barfblog.com/2015/05/40-sick-in-sweden-from-cryptosporidium-at-koslapp-letting-the-cows-out/>