

Brote de Salmonelosis asociada a carne de cerdo en EE.UU.

Una investigación realizada sobre un brote de *Salmonella* sp. (Serotipo 14) ocurrida en 2015 en el estado de Washington en EE.UU., ha demostrado que el origen de la epidemia estuvo asociado al consumo de carne de cerdo. La publicación indica que afectó a 192 personas (casos confirmados) en su mayoría en el Estado de Washington. El 17% fue hospitalizado y no se registró ninguna muerte. Las infecciones con *Salmonella* sp. causan severos trastornos digestivos, caracterizados por diarrea y vómitos. Este hallazgo

enfatisa la necesidad de mantener las buenas prácticas de producción, industrialización y distribución en carnes de cerdo a fin de evitar contaminaciones alimentarias de riesgo para la población. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>, http://www.cdc.gov/mmwr/volumes/65/wr/mm6514a4.htm?s_cid=mm6514a4_w, <http://healthmap.org/promed/p/4512>

Un brote de *E.coli* EHEC 0157 atribuido a una granja de cabras en EE.UU.

El Centro para el Control de las Enfermedades (CDC) y el Departamento de Salud Pública del Estado de Connecticut en EE.UU., continúan investigando el brote de *E.coli* EHEC 0157 que ya afectó a más de 40 personas confirmadas y que se atribuye al contacto con cabras infectadas en una granja de ese estado. Al parecer no hay relación con la ingesta de

alimento y se supone que la infección fue adquirida por contacto directo con las cabras infectadas o con materiales infectados en la granja. Diez de los pacientes fueron hospitalizados y 3 desarrollaron Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

Se enfatiza en la necesidad de mantener las buenas prácticas de producción en los establecimien-

tos pecuarios a fin de eliminar la posibilidad de transmisión de estos patógenos a humanos. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>, <http://fox61.com/2016/04/06/e-coli-outbreak-from-lebanon-dairy-farm-expands-to-41-cases/>, <http://healthmap.org/promed/p/52532>

Nuevos casos de Dengue

El Ministerio de Salud de la provincia de Córdoba ha informado sobre la ocurrencia de 51 nuevos casos de Dengue autóctonos en la Provincia y 7 casos importados. No se detectaron casos de Fiebre de Zika ni de Chikungunya. El total de casos de Síndrome Febril desde comienzo de 2015 es de 2.816, de los cuales 76% corresponde a instituciones del sec-

tor público.

El total acumulado de casos de Dengue en la provincia es de 126 importados y 452 autóctonos.

El Comité recordó que el clima sigue siendo favorable a la reproducción del mosquito, y que es fundamental sostener las medidas de prevención, en particular, mantener los hogares libres de recipientes, que, con las cons-

tantes lluvias, puedan acumular agua y convertirse en potenciales criaderos de larvas. La semana próxima se darán a conocer los resultados del último monitoreo médico, realizado a fines de marzo de este año. ■

Fuente www.reportepidemiologico.com, N° 1752

Brote de gastroenterocolitis en el partido de Berazategui, Pcia .de Buenos Aires

Las clases fueron suspendidas en 56 escuelas de la localidad bonaerense de Berazategui el 14 y 15 de abril por la aparición de 290 casos de gastroenterocolitis en una semana, 160 de ellas en niños, mientras el municipio y las autoridades sanitarias pro-

vinciales aconsejaron medidas de prevención a la población en el consumo de agua potable. El brote es atribuido a la contaminación del agua con *Shigella* sp. Se continúan realizando estudios para confirmar la etiología y el origen de la infección. La contaminación

por *Shigella* sp. es fecal/oral. La infección con esta bacteria causa síntomas gastrointestinales severos, con diarrea, fiebre y vómitos que puede durar varios días pero los primeros síntomas aparecen al primer día luego de la infección. Se han recomendado medidas

de precaución en la ingestión de agua potable, y de higiene en particular en la limpieza de manos e instrumentos de cocina e higie-

ne personal, además de la recomendación de concurrir al servicio médico más cercano frente a síntomas de esta naturaleza. ■

Fuente: www.reportepidemiologico.com, N° 1748

Nuevos casos de Hidatidosis en la Provincia de Catamarca

El Departamento de Zoonosis de la Provincia de Catamarca ha informado que en lo que va del año se han confirmado 5 casos de Hidatidosis. El promedio anual de casos en años anteriores fue de 15/22 por lo que la autoridades sanitarias están preocupadas por un potencial incremento en la incidencia. La Hidatidosis es

una parasitosis grave que tiene al perro y otros animales entre sus huéspedes intermediarios, y que se transmite también al hombre a través de los alimentos contaminados. En el hombre desarrolla quistes en diferentes partes del organismo que pueden resultar fatales.

En Argentina la Hidatidosis en

una zoonosis endémica y distribuida en todo el territorio nacional. Se conoce como combatir su presencia en el hombre y los animales, pero lamentablemente no se la combate eficazmente. ■

Fuente: www.reportepidemiologico.com, N° 1748

Un informe del Organismo Europeo de Alimentación, alerta sobre las infecciones virales transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (es decir, enfermedades que son consecuencia del consumo de alimentos contaminados) representan una carga creciente para la salud pública en todo el mundo. Concretamente, las de origen viral se han revelado como una causa significativa de todas las enfermedades transmitidas por los alimentos. En 2007, se estimaba que los virus eran responsables de casi el 12% de todos los brotes registrados transmitidos por alimentos en la Unión Europea. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria informó de que esta cifra había aumentado al 14% hasta el año 2012.

¿Qué es un virus?

Los virus son microorganismos infecciosos muy pequeños (es decir, miden en promedio una centésima parte del tamaño de las bacterias más comunes) que se componen de un genoma de ADN o ARN envuelto por una cubierta proteica. A diferencia de las bacterias, los virus únicamente se pueden multiplicar dentro de células vivas de otros organismos. Sin embargo, muchos virus presentan una alta resistencia a situaciones de estrés como el calor, la sequedad, la congelación, la luz ultravioleta, etc. y pueden sobrevivir durante largos períodos en los alimentos o en el entorno. La mayoría de infecciones virales se deben al contacto entre personas,

siendo la transmisión por alimentos un riesgo menor en el contexto general.

¿Qué virus causan habitualmente las enfermedades transmitidas por los alimentos?

Existen unos cuantos tipos de virus que provocan la mayoría de enfermedades virales de origen alimentario, entre ellos:

- El norovirus (la enfermedad de origen viral transmitida por alimentos más común, causante de la gastroenteritis, una afección médica caracterizada por diarrea, vómitos y dolor abdominal),
- La hepatitis A y E (que causan inflamación del hígado),
- El rotavirus (asociado especialmente con la gastroenteritis en niños).

¿Cómo se propagan los virus transmitidos por los alimentos?

El origen de todos los virus transmitidos por los alimentos se concentra en los intestinos de humanos y animales. Como tales, los virus a menudo se liberan a través de las heces y otros fluidos corporales. Puesto que los virus no se replican en los alimentos, la transmisión a través de los mismos ocurre de las siguientes maneras:

- Contaminación de alimentos por personas infectadas que manipulan alimentos, como consecuencia de prácticas poco higiénicas,
- Contacto de alimentos con de-

echos animales, aguas residuales humanas o agua contaminada con aguas residuales,

- Consumo de productos de origen animal contaminados con virus (por ejemplo, carne, pescado, etc.).

No se han determinado las contribuciones relativas de las distintas vías por las cuales los virus pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Alimentos asociados con enfermedades virales transmitidas por los alimentos

Entre los principales alimentos asociados con enfermedades virales de origen alimentario, se incluyen:

- El marisco (por ejemplo, las ostras o los mejillones), los crustáceos y sus productos que se recolectan y/o se crían en aguas cercanas a salidas de aguas residuales humanas (por ejemplo, plantas de tratamiento de aguas residuales),
- Frutas u hortalizas que han crecido en tierras fertilizadas con abono animal o regadas con agua contaminada,
- Carnes poco cocinadas como el cerdo.

Brotos recientes de enfermedades virales transmitidas por alimentos. En la UE, durante el año 2008, los crustáceos, el marisco y sus productos asociados estuvieron frecuentemente implicados en

brotos de enfermedades virales transmitidas por los alimentos. Sin embargo, en 2013 uno de los problemas más destacados fueron los brotes transmitidos por alimentos debido a la presencia del virus de la Hepatitis A descubierto en combinaciones de bayas y fresas que afectaron a 315 personas de 11 países europeos.

Se cree que la mayoría de enfermedades virales transmitidas por los alimentos están infradiagnosticada o no se comunican. Esto suele ocurrir porque las personas no acuden al médico cuando padecen una gastroenteritis leve, que puede asociarse con algunas enfermedades virales transmitidas por los alimentos.

¿Cómo se detectan los virus en los alimentos?

La detección de virus en los alimentos es difícil y requiere un enfoque diferente a la detección de la mayoría de bacterias transmitidas por los alimentos. Puesto que los virus no pueden cultivarse en laboratorio como las bacterias, su detección a menudo requiere técnicas moleculares con distintos pasos para su extracción, purificación e identificación.

Los métodos estandarizados para detectar virus no están generalizados, lo que dificulta la tarea de establecer límites de seguridad para los virus en alimentos. Si bien normalmente se utiliza un criterio de control de calidad microbiológica a modo de indicador

de la presencia de virus, existen pruebas sustanciales de que estos criterios son insuficientes como protección ante las enfermedades virales transmitidas por los alimentos. Sin embargo, una comisión europea ha diseñado y publicado recientemente un método de laboratorio estandarizado (es decir, un método aceptado que puede utilizarse en distintos laboratorios para lograr resultados comparables) para llevar a cabo la detección y cuantificación de norovirus y virus de la hepatitis en alimentos como el marisco, los frutos rojos, los productos frescos y el agua embotellada.

¿Cómo se pueden prevenir y controlar las enfermedades virales transmitidas por los alimentos?

Los antibióticos no son efectivos contra los virus, por lo que entre las medidas que pueden servir para prevenir las enfermedades virales transmitidas por los alimentos se incluyen las siguientes:

- Formación y sensibilización sobre buenas prácticas de higiene (por ejemplo, lavarse las manos, lavar las frutas y las hortalizas y manipularlas adecuadamente, la conservación apropiada de alimentos en la nevera, una buena cocción de la carne de cerdo). Esto es especialmente importante en casos en que los alimentos se preparan para personas enfermas o vulnerables, por ejemplo en hospitales,
- Los empleados que sufran enfer-

medades deberían estar excluidos del trabajo en el servicio de alimentos,

- Utilizar agua limpia para regar cosechas, en especial cosechas de consumo inmediato,
- Evitar el uso de abono animal en cosechas, en especial cosechas de consumo inmediato,
- Cría de marisco en agua de mar limpia protegida contra la contaminación de aguas residuales.

Conclusión

Pese a que existen una serie de virus asociados a las enfermedades transmitidas por los alimentos, el norovirus y los virus de la hepatitis son la preocupación principal. Es necesario generar una mayor concienciación respecto a la importancia de las buenas prácticas y la formación sobre higiene alimentaria en la producción y manipulación de alimentos para minimizar la transmisión de enfermedades virales de origen alimentario. Una mejora de los métodos de detección de virus permitirá aumentar el control de los virus en los alimentos y contribuirá a incrementar la seguridad de estos alimentos comúnmente asociados con la transmisión de enfermedades virales. ■

Fuente: <http://www.eufic.org/article/es/artid/Enfermedades-virales-transmitidas-por-los-alimentos/>