

### Brucelosis en Paraguay

El Instituto de Medicina Tropical ha confirmado que el reciente brote de *Brucella Melitensis* en humanos relacionados a una infección contraída de un rodeo de cabras infectado de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Asunción en Paraguay, ha afectado a 21 personas (casos confirmados) y se mantiene la sospecha de infección sobre 76 personas. La mayor parte de los casos confirmados y sospechosos corresponden a alumnos y docentes de esa casa de estudios.

La autoridad sanitaria animal del Paraguay (SE-

NACSA) ha iniciado desde el año 2017 un programa de vacunación de todo el rodeo bovino susceptible contra Brucelosis mediante el empleo de vacunas con Cepa 19 y RB51. Este programa ha de continuar durante varios años, a fin de reducir la prevalencia de la infección por Brucelosis en los rodeos. ■

Fuente : <http://www.promedmail.org>, <http://www.ultimahora.com/aumentan-casos-sospechosos-brucelosis-veterinaria-una-n1128091.html>, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5560528/>, <http://www.nationsonline.org/maps/paraguay-administrative>, <http://healthmap.org/promed/p/4191>

### Caso de Scrapie en Islandia

Información enviada por la autoridad sanitaria de Islandia a la OIE, notifica sobre la detección de un caso de Scrapie en un hato ovino de Lidir en Islandia. El caso fue confirmado por diagnóstico laboratorio por técnicas de Western Blot, en el laboratorio nacional de

referencia. El animal fue destruido y el hato continua bajo vigilancia. La investigación epidemiológica no indica un posible origen de la infección y continúa. El Scrapie es una enfermedad neurodegenerativa transmisible producida por un agente "prion" siempre fatal. No

hay vacunas para su prevención. La enfermedad es endémica en varios países, incluida Islandia. ■

Fuente: [http://www.oie.int/wahis\\_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page\\_refer=MapFullEventReport&reportid=25666](http://www.oie.int/wahis_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=25666), <http://healthmap.org/promed/p/38>

### Salmonelosis en Chile

El Departamento de Salud de la provincia de Biobío en Chile, ha confirmado la ocurrencia de un severo brote de Salmonelosis en humanos con 174 casos detectados. El origen de la infección se atribuye a una partida de mayonesa preparada en un restaurante

de la zona contaminada con *Salmonella sp.* Este es el brote de mayor magnitud ocurrido en los últimos 4 años. A la fecha han recibido hospitalización 25 pacientes con severa deshidratación. Se sospecha que el origen de la infección corresponde al uso de huevos

contaminados. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>, <http://www.biobiochile.cl/noticias/nacional/region-del-bio-bio/2018/01/08/174-casos-brote-de-salmonella-en-lota-es-el-mas-grande-del-pais-en-ultimos-cuatro-anos.shtml>, <http://healthmap.org/promed/p/54750>

### Brote de Salmonelosis en CABA, Buenos Aires, Argentina

Durante el mes de diciembre 2017, más de un centenar de personas tuvieron síntomas gastrointestinales graves al día siguiente de comer en un establecimiento de comidas rápidas de la zona de Monserrat en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA). Algunos quedaron internados por deshidratación y la mayoría tuvo que guardar reposo por una semana o más.

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA) de la Agencia Gubernamental de

Control (AGC), que el mes pasado recibió más de 20 denuncias por mail y telefónicas, detectó *Salmonella sp.* en tres sandwiches de miga a la venta en el lugar una semana después de la fecha en que los afectados habían consumido los productos.

Las muestras de mayonesa industrial y de salsa de mayonesa usadas en el local que se retiraron durante la misma inspección no estaban contaminadas. Tampoco la untadora para el pan y las medidas del local.

Aun así, para la titular de la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria de la DGHySA, Silvia López, pudo haber sido que se contaminó la mayonesa o prepararon mayonesa casera que, por una falla humana o alguno de los ingredientes, llegó a contaminarse. Su conclusión surge de que ese sería el producto común en la preparación de los sandwiches que compraron las personas afectadas el 28, 29 y 30 de noviembre pasado.

"Por lo agresivo de los síntomas y

los resultados de los coprocultivos [análisis de materia fecal] positivos para Salmonella en algunos de los afectados, pensamos que usaron mayonesa casera para untar los sandwiches esos días. Fui dos veces personalmente y usaban la misma mayonesa reducida en todos los sandwiches", dijo López, a cargo de la investigación epidemiológica del brote. Si se compararan los aislamientos

de las bacterias identificadas en los pacientes y en los sandwiches podría comprobarse por laboratorio la causa del brote, pero eso aún no se hizo. "Confirman que el brote es muy complicado -indicó López-. Aunque en el laboratorio no hubiésemos encontrado *Salmonella sp.*, podría haber dicho que es salmonelosis por los síntomas. Los datos son muy evidentes".

Explicó que la bacteria puede estar en los huevos y los pollos, dos de los ingredientes más comunes de los sandwiches de miga. "Es una investigación y podemos llegar a una conclusión en modo potencial", sostuvo. ■

Fuente: <http://www.lanacion.com.ar/2098945-mas-de-un-centenar-de-intoxicados-por-consumir-sandwiches-contaminados>

### Salmonelosis en alimentos para bebé en Francia

El 2 de diciembre de 2017, el Departamento de Salud Pública de Francia notificó sobre la ocurrencia de 20 casos de infección por Salmonella Agona en infantes de hasta 6 meses de edad. Para el 20 de diciembre de ese año los casos notificados habían ascendido a 35. La gran mayoría de los casos ocurrieron en infantes que habían

consumido una fórmula de leche para niños de menos de 6 meses. A la fecha no se reportó ninguna muerte pero 16 de los casos debieron ser hospitalizados. La investigación epidemiológica determinó que la infección se debió al consumo de una leche para infantes contaminada con Salmonella entérica serotipo Agona. El

producto ha sido retirado del mercado francés, de los 12 países de la EU donde se exportó, y se notificó a los países extracontinentales donde se exportó ese alimento. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org, https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/communicable-disease-threats-report-06-jan-2018.pdf>

### El USDA de USA propone nuevas normativas correctivas para la inspección de huevos

En la segunda semana de enero 2018, el USDA-FSIS ha puesto a consulta pública las nuevas regulaciones y normativas para la inspección de plantas productoras de huevos. En este caso exige a las plantas procesadoras la realización de controles tipo HC-CP, Procedimientos operativos es-

tándar (SOP's) y otras medidas sanitarias en las plantas de procesamiento de aves y huevos. El propósito es mejorar la calidad de los controles a fin de asegurar alimentos sanitariamente seguros para la población. Estos requisitos (o sus equivalentes) de incorporarse definitivamente a la norma-

tiva, también serán exigidos a los proveedores internacionales. Se recomienda la lectura de las regulaciones y normativas citadas en la Fuente. ■

Fuente: [fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a63034b9-2204-45ca-a35d-bbb-0345b86eb/2005-0015.pdf?MOD=AJPERES](https://fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a63034b9-2204-45ca-a35d-bbb-0345b86eb/2005-0015.pdf?MOD=AJPERES).

### El CDC de USA está investigando un brote de *E.coli* que afectó a varios estados

El CDC de USA, está investigando un brote de infección por *E.coli* O157:H7 que ha afectado a 17 personas en 13 estados de USA. La cepa identificada tiene gran

analogía con una cepa de *E.coli* detectada recientemente en Canadá, donde se la había identificado en lechuga contaminada. La investigación del CDC continua a

fin de determinar el alimento de origen de la infección. ■

Fuente : [www.cdc.gov/foodsafety](http://www.cdc.gov/foodsafety)