

### Consulta Pública de la EFSA sobre aditivos en alimentos y el ambiente

La Agencia de Seguridad Alimentaria de la EU (EFSA) ha llamado a una consulta pública sobre el borrador de su documento "El aseguramiento de la seguridad sanitaria de los aditivos alimentarios para el ambiente".

El documento que provee una serie de directrices y guías, intenta ser aplicado para el control de autorización en las aplicaciones de nuevos aditivos ali-

menticios. La Guía indica qué clase de información y datos son necesarios para que el dossier pueda ser evaluado por la EFSA.

La consulta esta abierta hasta el 19 de noviembre de 2018. ■

Fuente: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181008>

### Actualización del CDC de USA sobre el reporte de brotes de enfermedades alimentarias

El CDC de USA acaba de finalizar la actualización de su reporte anual (2016), sobre brotes de enfermedades alimentarias durante el año 2016 (National Outbreak Reporting System, NORS). La información del sistema NORS proviene de los datos registrados a nivel local, distrital y por estados de la Unión e incluye brotes

que afectaron a un sólo estado o a múltiples estados. Durante el año 2016 se registraron 839 brotes, involucrando a más de 9.4 millones de personas que se enfermaron por alguna de las 31 gérmenes patógenos involucrados en estos brotes. Más de 51000 personas fueron hospitalizadas y se produjeron 1360 muertes por

estas causas.

El informe provee de una muy importante información con respecto a los agentes involucrados, los alimentos responsables y la forma de transmisión. Se recomienda su lectura. ■

Fuente: [https://www.cdc.gov/fdoss/pdf/2016\\_FoodBorneOutbreaks\\_508.pdf](https://www.cdc.gov/fdoss/pdf/2016_FoodBorneOutbreaks_508.pdf)

### Los productos de hígado de pollo procesado a baja temperatura asociados a enfermedades alimentarias

El Departamento de Agricultura de USA/FSIS y el CDC alertan sobre los riesgos asociados a la ingestión de productos derivados del procesamiento de hígado de pollo a baja temperatura. Durante los años 2000-2016 se registraron 361 personas con 46 hospitalizaciones atribuidas a la ingesta de

este tipo de productos. Las causas principales fueron las contaminaciones con *Campylobacter sp.* y *Salmonella sp.* a productos procesados con hígado de pollo (pate o similares) inadecuadamente cocido. La mayor parte de los brotes registrados ocurrieron durante 2014-2016. Para lograr la incati-

vación de los patógenos mencionados se necesitan tratamientos térmicos en el procesamiento con temperaturas superiores a los 165 Fº. ■

Fuente: <https://www.liebertpub.com/doi/pdfplus/10.1089/fpd.2018.2489>

### El SENASA refuerza los controles sanitarios para productos que ingresan al país

Con el propósito de evitar el ingreso de plagas y enfermedades, y para mantener el estatus zoofitosanitario de la producción agroalimentaria nacional, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) evitó el ingreso al país -durante el tercer trimestre del año- de 16.008 kilogramos de productos de origen animal y vegetal que no cumplían con la normativa vigente, en controles realizados a pasajeros

y equipajes en puntos fronterizos del área metropolitana.

Personal del Centro Regional Metropolitano llevó a cabo los controles en el aeroparque Jorge Newbery, en los aeropuertos de Ezeiza y San Fernando, en las terminales portuarias de Buquebús, Colonia Express y el Muelle Internacional de Tigre. Allí se fiscalizó el equipaje de 1.547.184 pasajeros que arribaron al país en 925 barcos y 10.750 aviones.

Del total de productos de origen animal y vegetal decomisados, 451 correspondieron al aeroparque Jorge Newbery; 14.994,8 al aeropuerto de Ezeiza; 315 a Buquebús; 133 a Colonia Express, 93 al Muelle Internacional de Tigre y 22 al aeropuerto de San Fernando.

El SENASA realiza estas acciones de control con el fin de evitar el ingreso de plagas y enfermedades, y para mantener el estatus

zoofitosanitario de la producción agroalimentaria nacional. Quienes deseen obtener información acerca de los productos de origen animal y vegetal que se pueden ingresar a la Argenti-

na, o sobre el ingreso y egreso de animales, pueden consultar la página de internet <http://www.senasa.gob.ar> o comunicarse telefónicamente al 0800-999-2386. ■

Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-evito-el-ingreso-de-16-toneladas-de-agroalimentos-no-aptos-para-el-consumo>

### Controles del SENASA en la Barrera patagónica

La acción de control de la Barrera Zoofitosanitaria Patagónica del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) evitó que ingresaran productos en condiciones de salubridad adecuada en la barrera patagónica. Se decomisaron 3.600 docenas de huevos y 10 costillares bovinos que pretendían ser introducidos en la Patagonia.

En la localidad rionegrina de Río Colorado, una de las patrullas móviles del organismo inspeccionó un transporte que se dirigía hacia San Antonio Oeste con medias reses y menudencias, y encontró que entre dicha mercadería se ocultaban 10 costillares bovinos que no contaban con identificación alguna ni documentación sanitaria.

También en Río Colorado –en una

inspección realizada en el puesto de control a un camión de cargas generales no habilitado para el transporte de alimentos– se encontraron 3.600 docenas de huevos que no contaban con la documentación sanitaria. Una situación parecida se detectó en el puesto de San Antonio Oeste, cuando los agentes revisaron un vehículo en el que se llevaban 75 docenas de huevos hacia Sierra Grande. En este caso, las infracciones fueron similares ya que la mercadería no estaba amparada por ninguna documentación y el transporte no tenía habilitación.

Por otra parte, en el puesto Puente Dique Catriel se determinó el retorno a origen de un camión que transportaba 30 animales en pie desde Zapala hacia 25 de Mayo, debido a irregularidades en

los precintos. Se avisó a la oficina del SENASA en Zapala para su intervención.

Además, en el puesto ubicado en el Km. 714 de la Ruta Nacional N° 3, agentes del SENASA detectaron problemas en la documentación sanitaria y la disposición de la carga en un transporte que llevaba menudencias a un frigorífico de Avellaneda.

Con este tipo de controles, el SENASA protege la salud de los consumidores, resguarda a los productores responsables, salvaguarda la sanidad animal y vegetal de la región patagónica, y contribuye a preservar el medio ambiente. ■

Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/la-barrera-patagonica-del-senasa-defiende-la-salud-publica>

### Influenza Aviar de alta patogenicidad (HPAI) en Bulgaria

La Autoridad Sanitaria de Bulgaria ha informado a la OIE, sobre la re-ocurrencia de un brote de Influenza Aviar de Alta Patogenicidad (HPAI) H5N8 en Manolsko Konare, Maritsa, Plovdiv. El bro-

te afectó una explotación de aves de corral de tipo doméstica (backyard). Se han tomado las medidas de contención recomendadas aunque se desconoce el origen de la infección. El diagnóstico fue

confirmado por el laboratorio nacional de referencia empleando métodos moleculares. ■

Fuente: [http://www.oie.int/wahid\\_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page\\_refer=MapFullEventReport&reportid=28196&newlang=en](http://www.oie.int/wahid_2/public/wahid.php/Reviewreport/Review?page_refer=MapFullEventReport&reportid=28196&newlang=en)