

Boletín de información sobre Contaminación Alimentaria

Corresponding author: Lurys Bourdett-Stanziola, DINACAI

DINACAI cuenta con una unidad de Alertas Sanitarias, en la cual se compila información acerca de las noticias más relevantes sobre intoxicación alimentaria.

Volumen 6 N°1

Frase de esta edición: "Engaño hay en el corazón de los que piensan el mal, pero alegría en el de los que piensan bien". Prov 12:20

Octubre, 2011

Brote de salmonella en carne de pavo

Un comunicado de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos, informo que "un total de 77 personas infectadas con el brote de la cepa Salmonella Heidelberg se han registrado en 26 estados entre el 1 de marzo y 1 de agosto de 2011.

Algo más de un tercio de los afectados fueron hospitalizados.

La enfermedad se vincula con una cepa virulenta de salmonella que ha existido durante décadas. Esta cepa es resistente a muchos antibióticos lo que aumenta el riesgo de hospitalización o el fracaso en el tratamiento. Los expertos, sugieren cocinar bien todo producto cárnico a una temperatura de 74 ° C, destacando que dicha investigación continuará para identificar la fuente exacta de la bacteria.



CONTENIDO:

- Principales noticias de interés sobre contaminación alimentaria.
- Debates
- Sociales

www.ElSitioAvicola.com

Salmonella en mayonesa

Un brote de Salmonella Enteritidis es la responsable de la intoxicación de 66 personas de los cuales uno falleció, por el consumo de mayonesa cruda en un local de comida rápida de la comuna de Peñalolén (Chile), el Ministerio de Salud ha emitido una resolución prohibiendo la creación y el consumo de la "salsa casera" como medida preventiva.

A esto se suma la falta de precaución de mantener los alimentos en la cadena de frío. "Por lo general

los productos que son fuente de riesgo, no tuvieron un manejo adecuado de temperatura, dando paso a la creación de bacterias y microorganismos patógenos"

www.chile.com



EEU emite alerta sobre papayas mexicanas contaminadas con salmonella



Las autoridades estadounidenses emitieron una alerta y prohibieron la entrada de papayas mexicanas tras hallar salmonella en varios cargamentos. "La evidencia muestra una amplia contaminación de papayas mexicanas con salmonella", explicó la Agencia de Medicamentos y Alimentos (FDA). Tras detectarse unos 100 casos de salmonella en 23 estados, la FDA orientó sus investigaciones hacia la papaya importada de su vecino país (México). Entre los meses mayo y agosto analizó un total de 211 frutos, y halló rastros de esa peligrosa bacteria en un 15% de los casos. Los cargamentos de frutos contaminados fueron importados por 28 empresas diferentes, y provenían de las regiones mexicanas productoras. La FDA anunció simultáneamente que iba a reforzar su colaboración con su contraparte mexicana, la Senasica, para erradicar esa contaminación en las regiones productoras.

Ministerio de Salud de Ecuador alerta de tres bebidas que contienen metanol



Se alertó a la ciudadanía sobre el consumo de tres bebidas que contienen licor adulterado. "Vino Tentador", "Vino San Francisco", el de la tapita" y "Vino San Pedro" no son aptas para el consumo humano, pues tienen metanol.

Esta sustancia, cuando es ingerida, produce metabolitos como el ácido fórmico y formaldehído, extremadamente tóxicos, cuyos daños llevan a la neurotoxicidad e incluso a la muerte.

Los estudios realizados en el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez determinaron la presencia de alcohol metílico, tanto en muestras biológicas de pacientes como en muestras del producto incautado.

Los análisis obtenidos de un producto comercializado bajo la marca de "Vino Tentador", que estaba envasado en cajas de cartón y que fue incautado en la provincia andina de Tungurahua, dio positivo para alcohol metílico en una concentración de 107mg/100ml.

El ministerio ha dispuesto inmovilizar todas las plantas productoras de bebidas alcohólicas en Tungurahua. Las autoridades responsables han realizado una serie de incautaciones a los principales proveedores de alcohol a granel y se trabaja en la identificación de las redes de distribución.

Las autoridades de salud insisten a la población que evite consumir cualquier tipo de alcohol de dudosa procedencia para precautelar su vida. También se informa a la ciudadanía que el MSP da asesoría gratuita las 24 horas con un médico experto en toxicología.



Vigilancia en el consumo de Mariscos en Latinoamérica

Las Autoridades de Salud de Honduras, han iniciado la vigilancia en el consumo de mariscos, específicamente algunos moluscos, por el efecto de la marea roja. México, Guatemala y El Salvador emitieron una alerta de veda para el consumo de caracol, mejillones, almejas, ostras, abulones (orejas de mar), por estar contaminados.

Hasta el momento las costas hondureñas, no se han visto afectadas, pero ya se vigila la expansión, para evitar intoxicaciones en la población.

Por el momento, la marea roja está presente en México, Guatemala y



El Salvador, pero no se descarta la expansión a toda la región centroamericana.

Sintomatología

Los síntomas al consumir algún producto marino contaminado son:

- * hormigueo en los labios, boca y cara, dolencias que puede extenderse hasta la pérdida de fuerza y parálisis muscular,

- * así como dificultad respiratoria, pudiendo llegar hasta la muerte.

De presentarse esos casos, los afectados deben dirigirse de inmediato a los hospitales o centros de salud más cercanos para recibir una atención médica adecuada.

La veda es específicamente para las cinco especies mencionadas anteriormente, el resto de los mariscos están exentos de contaminación por las toxinas que contiene el mar producto de la marea. El pescado, cangrejo, camarones, langosta y calamares sí podrán ser consumidos, ya que su alimentación es diversa y no se encuentra contaminada.

www.ElHeraldo.hn

Investigación de plagas en papas

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá, ha puesto en cuarentena una granja de Ottawa de la zona después de encontrar una plaga microscópica que puede dañar las papas y otros cultivos. *Destructor Ditylenchus* es una plaga (nematodo) que pone huevos en las papas, zanahorias y otros cultivos y luego puede extenderse a otros cultivos sanos. Se propaga principalmente a través del movimiento de material de siembra infestado y el suelo.

La plaga ha sido descubierta en Canadá en Isla del Príncipe Eduardo (P.E.I), donde han sido controladas, según la agencia.

La Agricultura y Agroalimentación de Canadá y la provincia de Ontario están investigando también cómo la plaga pudo haber encontrado su camino hacia Ontario.



Sabías que ?....

Anualmente, 76 millones de personas en los Estados Unidos se enferman por consumir alimentos contaminados. Los causantes comunes incluyen bacterias, parásitos y virus. Los síntomas varían de leves a severos. Las bacterias dañinas son la causa más común de enfermedades por alimentos. Los alimentos pueden contener bacterias cuando los compra. La carne cruda puede contaminarse mientras matan al animal. Las frutas y las verduras pueden contaminarse mientras crecen o se procesan. Tam-

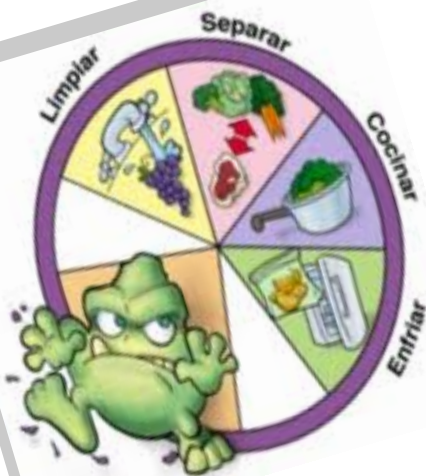


El 8 de agosto de 2011, la Autoridad de Salud de Oregon anunció que se había vinculado al menos 10 infecciones por E. coli en una granja de fresas en Newberg, Oregon. Cuatro pacientes habían sido hospitalizados y una anciana murió de insuficiencia renal asociada con la enfermedad de E. coli (síndrome urémico hemolítico).

El 3 de agosto de 2011, Cargill retiró al menos unas 36,000,000 libras de productos de carne de pavo picada (fresco y congelado), producido en Springdale, Arkansas, debido a la posible contaminación por Salmonella Heidelberg.

En junio de 2011, cerca de 3.000 casos de bolsas de ensalada de Dole están siendo retirados de la marca después de una prueba al azar encontró la bacteria listeria en una bolsa de la ensalada. Las ensaladas se distribuyeron en Illinois, Indiana, Kentucky, Maine, Michigan, Mississippi, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pennsylvania, Tennessee y Wisconsin, así como partes de Canadá.

La contaminación de papaya parece ser la causa de un brote de Salmonella. La infección por alimentos (salmonelosis) fue detectada en 23 estados, informa la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) que está advirtiendo a los consumidores.

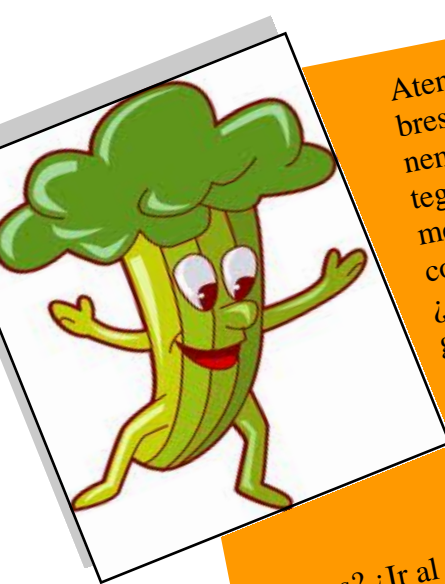


Sabías que?...La ingesta de frutas y verduras podría salvar 1,7 millones de vidas en el mundo

La ingesta de una cantidad suficiente de frutas y verduras, podría salvar 1,7 millones de vidas al año en todo el mundo, según destaca la Organización Mundial de la Salud (OMS). Las dietas sin frutas ni verduras son "uno de los 10 factores de riesgo de mortalidad a escala mundial". Consumir poco de estos alimentos causa el 19% de los cánceres gastrointestinales que se diagnostican en el mundo, el 31% de las cardiopatías isquémicas y del 11% de los accidentes cerebrovasculares. La Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud hace hincapié en el aumento del consumo de frutas y verduras como una de las recomendaciones a tener en cuenta al elaborar las políticas y directrices dietéticas nacionales.

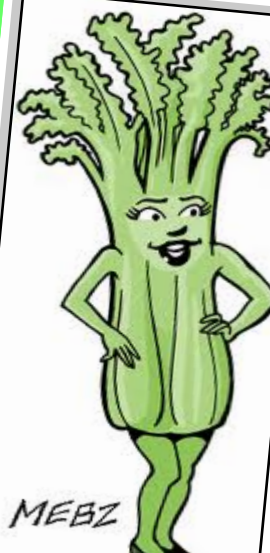


Sabías que?...Puedes conquistar mujeres comiendo apio ?



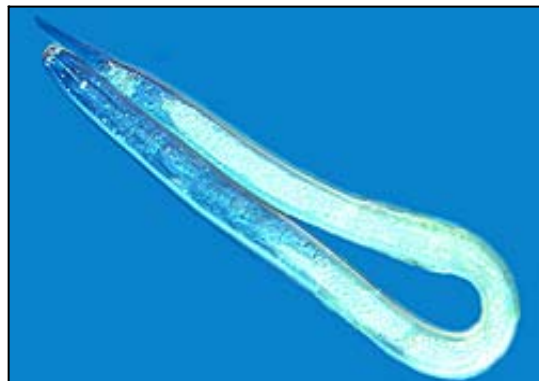
Atención, hombres, hoy, proponemos una estrategia para que mejore su suerte con las mujeres. ¿Sufrir en el gimnasio para tener abdominales de acero? ¿Gastar nuestros ahorros en perfumes de marcas famosas? ¿Ir al cirujano para que transforme nuestro rostro en el de Brad Pitt?

¡No! Nada de eso. Tan solo tienes que agregar un alimento en tu dieta: “**EL APIO**”. Sucede que este vegetal eleva el nivel de **feromonas** en el sudor de los hombres. Las feromonas son sustancias químicas que intervienen en la comunicación entre dos animales de la misma especie como, por ejemplo, en la seducción y la atracción sexual. Estas sustancias se segregan inconscientemente a través de la piel y despiertan automáticamente el impulso sexual. Obviamente, no se trata de atracción física sino de **atracción química**. Comer **apio no te hará más lindo** pero sí aumentará tu capacidad de atracción. ¿Acaso nunca te ha atraído una persona sin saber por qué? Eso se debe a la reacción química de tus feromonas y las de esa persona. Con estos datos, no tienes excusas para olvidar este vegetal de tu menú.



Científicos del ARS desarrollaron una mejor prueba para identificar un nematodo que ataca las papas.

Científicos del ARS (Servicio de Investigación Agrícola) han desarrollado una nueva arma contra el nematodo quiste de la papa. Esta nueva prueba diagnóstica puede identificar el tipo de nematodo infestando el campo agrícola. ARS es la agencia principal de investigaciones científicas del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA por sus siglas en inglés), y esta investigación promueve la seguridad alimentaria internacional.



Hay dos tipos de nematodos de el nematodo quiste. La capacidad es importante porque los tipos de papas que pueden resistir ataques por el nematodo dorado, pero no hay el nematodo quiste. Si el nematodo quiste se encuentra en un campo, los agricultores no pueden cultivar papas allí.

la papa: El nematodo dorado y la capacidad de distinguir entre los dos criadores han desarrollado nuevas variedades que pueden resistir todo quiste se encuentra en un campo cultivar papas allí.

El nematodo dorado (*Globodera rostochiensis*) ha sido un problema en Nueva York desde el 1941, y ha sido encontrado en Canadá. El nematodo quiste (*G. pallida*) fue descubierto en Idaho en el 2006 y es una amenaza para la producción de papas en Europa. Las papas y las papas de semilla se intercambian a través de las fronteras internacionales, así que el monitoreo es importante en las regiones de producción de papas.

La prueba diagnóstica es una de varias nuevas tecnologías diseñadas para distinguir entre los tipos de nematodos de papa, pero es mil veces más sensible que otros sistemas.

Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA)

Alerta sobre melones de Colorado por brote de listeriosis



Funcionarios del sector salud emitieron una advertencia sobre melones en Colorado debido al brote de una bacteria a la que se atribuyen cuatro muertes en el estado (Colorado) y en Nuevo México, creando preocupación entre los agricultores que dependen de su venta.

La agencia señaló que se trata de la primera epidemia por listeriosis en Estados Unidos vinculada a melones.

La advertencia de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades ocurrió después de que se reportaron 16 casos de intoxicación por una cepa de listeria en cuatro estados, incluidos 11 en Colorado, dos en Texas, uno en Nebraska, otro en Oklahoma y uno más en Indiana.

La listeriosis es una infección grave causada usualmente por comer alimentos contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes*. La enfermedad afecta principalmente a ancianos, mujeres embarazadas, recién nacidos y adultos con sistema inmunológico debilitado

Japón: temen que el arroz también sea radiactivo

Se encontraron niveles excesivos de radiación en **carne vacuna**, té, leche, mariscos y agua y hasta en lugares ubicados a **más de 360 kilómetros** de la central nuclear dañada. No obstante, las mayores inquietudes giran en torno a la próxima **cosecha de arroz**, dentro de un mes.

El temor es justificado ya que cerca de **la mitad de los arrozales se encuentran en zonas que están dentro del rango de alcance de las emisiones radiactivas de Fukushima**, por lo que más de dos tercios de las provincias japonesas controlarán el nivel de cesio en los campos y los granos, informó el diario Mainichi.



Se cree que la producción de arroz comenzó en Japón **en el año 300 antes de Cristo**, según los expertos, y las tradiciones asociadas a su cultivo son una **parte indispensable de la cultura japonesa**.

"La producción de arroz alimentó el **espíritu del 'yui' (unión)**, algo que perduró hasta en la era moderna"

Retiran del mercado Canadiense; Bacon (Tocino) debido a contaminación con Listeria

Un establecimiento en Ontario, Canadá, está retirando aproximadamente 380,000 libras de productos de pedazos de tocino, que podrían estar contaminados con *Listeria monocytogenes*, anunciado por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA). El consumo de alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* puede causar listeriosis, una enfermedad no muy común pero potencialmente fatal. Personas saludables raramente contraen listeriosis.



Recomendaciones para las personas en riesgo de listeriosis

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar.

Use los alimentos pre-cocidos o los alimentos listos para comer tan pronto pueda.

La *Listeria* puede crecer en el refrigerador. El refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos y el congelador a 0 °F (-17.8 °C) o menos.

¿Bebidas dietéticas o diet ayudarían a subir más que a bajar de peso?

No todo lo que brilla es oro. Según un estudio realizado por **La Asociación Americana de Diabetes**, el consumir bebidas dietéticas le podría ayudar a aumentar de peso y el contorno de la cintura.

La Asociación Americana de Diabetes presentó un estudio que demuestra que el hecho de ingerir **bebidas gaseosas diet**, que tienen un alto consumo en mujeres y hombres que quieren conservar la línea, se asocia a que su cintura se ensanche y pueda aumentar unos kilos más.



¿Diet no es lo mismo que light?

Light significa que es más liviano porque tiene menos calorías que un aporte normal, generalmente es alrededor de un 50% menos. Ahora, para que sea realmente libre, tiene que decir libre de calorías, libre de grasa, libre de azúcar, porque ahí estamos hablando que el aporte va a ser menor.

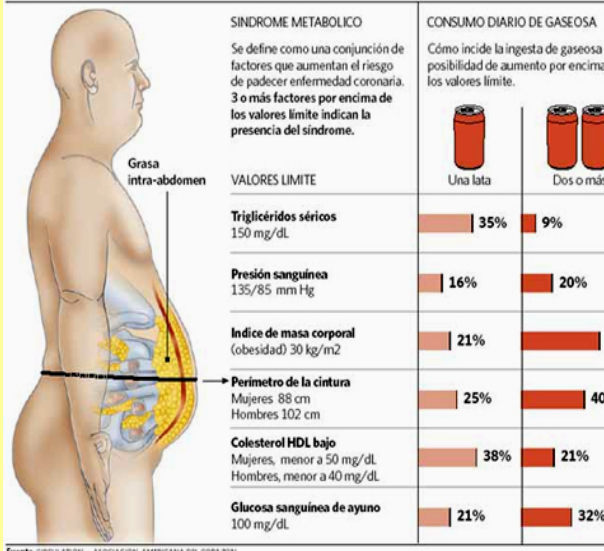
Diet es cuando se está reemplazado el azúcar por algún edulcorante.

El estudio arrojó que las personas que bebían refrescos dietéticos frecuentemente, por lo menos dos porciones al día, tuvieron aumentos en la circunferencia de la cintura en un 70% más que aquellos que no tenían en su dieta bebidas dietéticas. Pero eso no es todo. Un segundo estudio muestra que el **aspartame**, edulcorante artificial que se utiliza en los refrescos dietéticos, en realidad aumentan el azúcar en la sangre en ratones propensos a la diabetes. Existen investigaciones que aseguran su uso y otras no. Muchos estudios avalan el consumo con un nivel de Ingesta Diaria Admisible (**IDA**) que no causa daño.

La Organización Mundial de la salud (OMS) da una cifra que asegura que no produciría problema el consumirlo. En el caso del **aspartame se habla de 40 ó 50 ml. por kilo de peso al día**. Es la cantidad diaria admisible para que no cause problemas en el organismo. Existen diversos debates porque muchos estudios hablan que pueden producir problemas relacionados con la diabetes, que contribuiría a aumentar o bajar los niveles de azúcar en la sangre y una serie de consecuencias, como por ejemplo, el agravar los dolores de cabeza o la epilepsia, como también problemas visuales, alérgicos o hepáticos.

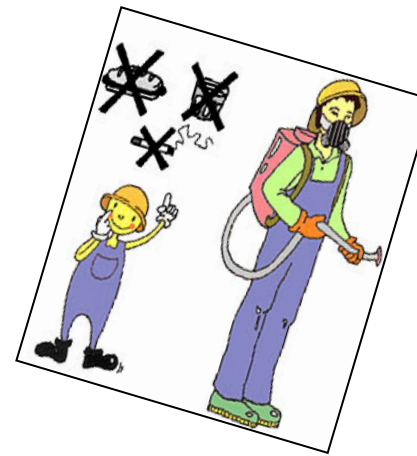
“Creo que no hace falta agregar nada más si no repetir lo de siempre: si quieres una vida más saludable desde todo punto de vista, recurre al agua”.

Los factores de riesgo



¿Residuos de plaguicidas en alimentos

Los expertos fijan niveles permitidos para estos residuos en los alimentos que garantizan, dentro de unos límites razonables, su inocuidad para el consumidor. La incorporación de conceptos como las correctas prácticas agrícolas o la gestión integrada de plagas ha permitido obtener resultados de producción similares sin tanta dependencia de los plaguicidas, mientras que el éxito de la agricultura y ganadería ecológica ha demostrado que se puede prescindir casi totalmente de ellos. Si resulta posible hallar residuos de plaguicidas en los alimentos es porque los mismos se utilizan o se utilizaron en otros tiempos y, también, porque disponemos de técnicas muy sensibles que permiten descubrirlos.



Los **plaguicidas** o **agroquímicos** son sustancias químicas o mezclas de sustancias, destinadas a matar, repeler, atraer, regular o interrumpir el crecimiento de seres vivos considerados plagas. Según datos de la **OMS**, unas 100.000 personas mueren al año por el uso de pesticidas y 200.000 quedan intoxicadas de forma aguda por su utilización en la agricultura y la ganadería. Existe incertidumbre acerca de los efectos de la exposición prolongada de dosis bajas de pesticidas. Los sistemas de supervisión actuales son inadecuados para definir los riesgos potenciales relacionados con el uso de pesticidas y con enfermedades relacionadas a pesticidas.

em-
nantes
les.

Descubrir estos residuos no siempre entraña riesgo toxicológico, simplemente indica que han sido empleados en algún momento de su producción, o que son contaminantes ubicuos de aguas, tierras o aire, y, en consecuencia, de plantas y animales.

CONSUMER EROSKI

¿Qué esperas para comenzar a beber jugo de tomate?

El **tomate** es sin duda uno de los vegetales más comunes y conocidos. El **jugo de tomate** es una bebida súper nutritiva que aporta a nuestro organismo una gran variedad de beneficios y que por ello nos permiten mantenernos saludables. Los beneficios del jugo de tomate a nuestra alimentación diaria:

El licopeno actúa como antioxidante protegiendo las células y los órganos fuente de vitaminas y minerales, sobre todo de vitamina A y C.

Estas vitaminas ayudan a nuestro sistema inmunológico destruyendo los radicales libres que ingresan al torrente sanguíneo y dañan las células.

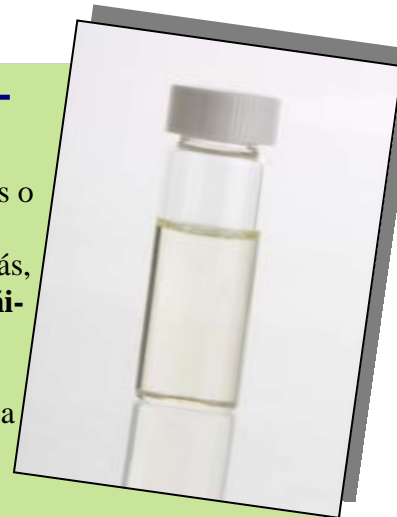


EL CONSEJO DE ESTA EDICION

Cilantro, un antibiótico natural que también combate la intoxicación alimentaria.

El aceite esencial de cilantro no sólo sirve para hacer masajes, condimentar comidas o tratar problemas estomacales, como se viene haciendo tradicionalmente. Un nuevo estudio publicado en el Journal of Medical Microbiology ha demostrado que, además, esta hierba mediterránea **puede luchar contra una amplia gama de bacterias dañinas para nuestro organismo.**

El hallazgo abre la posibilidad de darle un doble uso médico al aceite de cilantro, orientado a hacer frente a las intoxicaciones alimentarias y también como alternativa natural a los antibióticos. Se puede aprovechar, su capacidad de prevenir las intoxicaciones alimentarias para incluirlo en los alimentos, con el fin de prevenir diferentes enfermedades transmitidas por lo que comemos



Se probó su eficacia contra 12 cepas de bacterias , incluyendo la **Escherichia coli**, **Salmonella enterica**, **Bacillus cereus** y **Staphylococcus aureus resistente a meticilina (SARM)**, y la **mayoría fueron erradicadas** por las soluciones con un 1,6 por ciento de aceite de cilantro, **reduciendo su crecimiento todas ellas.**

“Este aceite daña la membrana que rodea la célula bacteriana e interrumpe la barrera entre la célula y su medio ambiente. Esto inhibe los procesos esenciales, incluyendo la respiración, lo que conduce finalmente a la muerte de la célula bacteriana.

www.ecologiablog.com

Boletín de información sobre Contaminación Alimentaria

Lurys Bourdett-Stanziola
Directora Nacional
Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

Teléfono: (507): 522-0002
Fax: (507): 522-0014
Correo: lbourdett@aupsa.gob.pa
lurysb@yahoo.com

Prentice O. Dean R. Jefe

Jefe editor de Alertas Sanitarias

Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados (DINACAI)

Email: pdean@aupsa.gob.pa

Karla López
Editora
Irma Ortiz
Revisora
Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

El siguiente Boletín recibió aportes de los licenciados: Gerardino Espinosa, Rolando García.