

NOTICIAS

Especialidad Veterinaria de Salud Pública y Sistema Nacional de Salud

Presidentes de dieciséis Colegios de Veterinarios de otras tantas provincias y representantes de varios Consejos Autonómicos de Colegios Veterinarios asistieron el pasado 30 de enero en Cáceres a una jornada sobre la Especialidad Veterinaria de Salud Pública dentro del Sistema Nacional de Salud.

Se pudo constatar, aunque parezca sorprendente, que todavía el veterinario no tiene acceso al sistema de formación especializada en Ciencias de la Salud regulado por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, por una carencia de desarrollo reglamentario para nuestra profesión.

EFSA publica un Manual de Buenas Prácticas para la comunicación de crisis relacionadas con la seguridad de alimentos y piensos

Esta guía es una herramienta muy importante dirigida a los responsables de comunicación de los organismos que los Estados Miembros crean para ocuparse de la seguridad de alimentos y piensos. En esta guía encontraremos los principios que deben cumplirse durante la comunicación en caso de incidente o crisis y se detallan los pasos a seguir durante dicho proceso de comunicación (recogida de información, preparación de la comunicación, comunicación y monitorización y revisión).

FVE: Los veterinarios juegan un papel crucial en la lucha contra las resistencias a los antimicrobianos

El Parlamento Europeo reconoció claramente que es mejor “prevenir que curar” y que los veterinarios tienen un papel importante en mantener sanos a los animales. También se reconoció que cuando los animales enferman y se hace necesario tratarlos, los veterinarios juegan un papel crucial en el examen de estos animales para emitir un diagnóstico y prescribir un tratamiento. La FVE considera que es necesario un diagnóstico veterinario rápido, fiable y efectivo para identificar la causa de la enfermedad y para la realización de pruebas de sensibilidad a los antibióticos.

Posición de la Asociación Mundial Veterinaria sobre el papel del veterinario en el bienestar animal

La Asociación Mundial Veterinaria sostiene que la comunidad veterinaria en general, y cada veterinario en particular, debe mantener un compromiso con el bienestar animal y cumplir con sus obligaciones como defensores de los animales y líderes en el campo del bienestar. La Asociación Mundial Veterinaria respalda el aumento de la integración de la ciencia del bienestar animal en la formación universitaria veterinaria. Las competencias de todos los licenciados en veterinaria desde que terminan sus estudios, deben ser las adecuadas para permitir a los nuevos veterinarios comprometerse con la disciplina del bienestar animal. Igualmente, la profesión veterinaria al completo, necesita integrar avances relevantes en bienestar animal dentro de su continuo desarrollo profesional.

Alimentos artesanos, ¿cómo se regulan?

Con frecuencia en los lineales del supermercado se ven alimentos que cuentan con características especiales en cuanto al modo o la manera en que han sido elaborados. Algunos son calificados como “artesanos”, una palabra que sugiere mejor calidad y evoca los sabores hogareños. Dado que este tipo de denominaciones hacen que, muchas veces, los consumidores se decanten por estos alimentos, resulta de gran interés conocer la situación legislativa en España para estas categorías o clases de productos alimenticios. En el siguiente artículo se explica qué marco legal regula a los productos “artesanos” y se ofrecen tres ejemplos que recogen sus conceptos clave.

Los envases irrellenables en el aceite de oliva, un camino por recorrer

Coincidiendo con la fecha de entrada en vigor del Real Decreto sobre presentación de los aceites de oliva, Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, ha querido hacer balance de estos dos años con unas reflexiones sobre la aplicación en el mercado de los envases irrellenables, cuyo texto íntegro es el siguiente:

“Han pasado ya dos años desde que entró plenamente en vigor el Real Decreto 895/2013 sobre nuevas normas de presentación de los aceites de oliva en las salas de hostelería y restauración. Un periodo de tiempo razonable que invita al balance, con la perspectiva que esa etapa nos ofrece. Y para no andarnos por las ramas, hay que señalar que el resultado no está a la altura de las expectativas. A día de hoy seguimos encontrando, en ciertas ocasiones, aceiteras cochambrosas en bares y restaurante de todo el país. Algo especialmente doloroso en zonas productoras como Jaén, Córdoba, Ciudad Real, Cáceres o Madrid”.

¿Hacia dónde va el futuro de la seguridad alimentaria?

La gestión de la seguridad alimentaria requiere hoy trabajar en tres niveles paralelos: Control, prevención y anticipación, en esta triple vía están evolucionando los sistemas de prevención, higiene e inspección actuales. Esto no es posible sin innovación y sin abordar con I+D+i soluciones nuevas a las problemáticas habituales y otras emergentes

El Gobierno de Melilla alerta tras detectar un caso de rabia en un perro abandonado

La Consejería de Presidencia y Salud Pública ha informado de que el pasado 24 de febrero se detectó un nuevo caso de rabia en Melilla en un perro macho, de raza cruzada que fue retirado por la Policía Local en la zona exterior del Puerto Deportivo de la ciudad. Sanidad recomienda que si alguna persona ha sido mordida o ha tenido contacto salival con este animal el 24 de febrero o antes, acuda a la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Ciudad Autónoma o contacte con la Policía Local para iniciar el tratamiento en caso necesario. Igualmente, se debe contactar con la Dirección General de Sanidad y Consumo si alguien tiene constancia de que el perro pudo morder a cualquier otro animal que se encontrara por la zona.

Diversidad microbiana y quesos únicos

Los quesos tradicionales elaborados a partir de leche cruda utilizan las bacterias del ambiente local, sin embargo, a día de hoy, la mayoría de los quesos elaborados industrialmente utilizan leche pasteurizada y cultivos starter que ayudan a estandarizar y a maximizar la producción. Los productores de leche trabajan para lograr un recuento menor de microorganismos, debido a que es opinión ampliamente difundida que a menor número de microorganismos es mayor la calidad de la leche, esto da lugar a una producción de quesos con cada vez menos carácter. Así, no se trata de hacer quesos con más bacterias sino de utilizar nuestras fuentes microbianas de forma más inteligente para obtener quesos más interesantes y únicos. Para conseguir este objetivo, la moderna microbiología molecular puede ser una herramienta útil.

Francia detecta un caso sospechoso de “vacas locas”

Francia ha encontrado un caso sospechoso de encefalopatía espongiforma bovina (EEB) en la región de las Ardenes, en el noreste del país. De confirmarse, será el primer caso de EEB en Francia desde el 2004. Esta noticia viene a agravar la crisis que está atravesando el sector ganadero francés.

Habrà un Instituto Europeo de Micología y tendrá su sede en Soria

La Micología contará en breve con una institución a nivel europeo. Será el Instituto Europeo de Micología, un organismo de cooperación internacional para la gestión sostenible, valorización y promoción en Europa de los recursos micológicos. La sede, Soria.

PUBLICACIONES

Egg quality, fatty acid composition and immunoglobulin Y content in eggs from laying hens fed full fat camelina or flax seed

Cherian and Quezada Journal of Animal Science and Biotechnology (2016) 7:15 DOI 10.1186/s40104-016-0075-y

El presente estudio se realizó para evaluar la calidad del huevo y el contenido de ácidos grasos y de inmunoglobulina (IgY) en la yema de huevo de las gallinas ponedoras alimentadas con camelina o con semilla de lino.

Un total de 75 gallinas Lohman Brown de 48 semanas de edad fueron asignadas aleatoriamente a 3 tratamientos, con 5

replicas que contienen 5 gallinas ponedoras cada réplica. Se alimentaron con una dieta basal (Control) a base de maíz-soja o con una dieta 10% de camelina o semillas de lino, durante un período de 16 semanas. La calidad del huevo, los lípidos de la yema de huevo, los ácidos grasos y la IgY se determinaron cada 28 días durante el período experimental.

La producción de huevos fue mayor en las gallinas alimentadas con camelina y lino que en gallinas de control

($p < 0,05$). El peso del huevo y el peso de la albúmina fue menor en huevos de gallinas alimentadas con camelina ($P < 0,05$). El peso de la cáscara con respecto al peso del huevo y el grosor la cáscara fue más bajo en los huevos de las gallinas alimentadas con lino ($P < 0,05$). No se observaron diferencias en la unidad de Haugh, en la relación albúmina:yema y en el peso de la yema. Se observó un aumento significativo del ácido α -linolénico (18:3 n-3), del docosapentanoico (22:5 n-3) y del docosahexanoico (22:6 n-3) en la yema de huevos de gallinas alimentadas con camelina y lino. El total de ácidos grasos n-3 constituía el 1,19% en los huevos de control en comparación con el 3,12 y el 3,09% en los huevos de gallinas alimentadas con camelina y lino, respectivamente ($P < 0,05$). Los huevos de gallinas alimentadas con camelina y lino tenían una concentración de IgY más alta que aquellas gallinas alimentadas con la dieta control

cuando se expresa en mg/g de yema ($P < 0,05$). Aunque el peso del huevo fue significativamente menor en las gallinas alimentadas con camelina, el contenido total de IgY fue más alta en los huevos de las gallinas alimentadas con camelina ($P < 0,05$). El efecto mejorante de la dieta con semillas de camelina sobre los ácidos grasos n-3 y la IgY justifican una mayor atención sobre la camelina como ingrediente funcional en los piensos para alimentar gallinas ponedoras.

A descriptive analysis of the spatiotemporal distribution of enteric diseases in New Brunswick, Canada

Valcour et al. BMC Public Health (2016) 16:204 DOI 10.1186/s12889-016-2779-5

Las enfermedades entéricas afectan a miles de canadienses al año y se han producido varios grandes brotes debido a la infección con patógenos entéricos. Los objetivos de este estudio fueron describir la distribución espacial y temporal de *Campylobacter* notificable, *Escherichia coli*, *Giardia*, *Salmonella* y *Shigella* de 1994-2002 en Nueva Brunswick, Canadá. Mediante el examen de las distribuciones espaciales y temporales de la incidencia se formularon las hipótesis sobre los posibles factores de riesgo de estas enfermedades. Se examinaron series de diagramas temporales de la incidencia mensual de la enfermedad para determinar las tendencias estacionales y seculares. La estacionalidad de la incidencia de la enfermedad se evaluó mediante estadística de exploración temporal y métodos de descomposición estacional Loess de la tendencia (STL). Las tendencias seculares fueron evaluadas utilizando un modelo de regresión binomial negativa. La distribución espacial de la incidencia de la enfermedad fue examinada usando mapas de Bayes que suavizan las estimaciones de incidencia de la enfermedad. La agrupación espacial fue examinada por varios métodos, que incluyen el de Moran y la exploración espacial estadística.

El pico de incidencia de infecciones por *Giardia* se produjeron en los meses de primavera. La incidencia de *Salmonella* exhibió dos picos, un pequeño pico en la primavera y un pico principal en el verano. La incidencia de *Campylobacter* y *Escherichia coli* O:157 alcanzó su punto máximo en los

meses de verano. El método Moran indicó que había correlación espacial positiva significativa para la incidencia de *Campylobacter*, *Salmonella* y *Giardia*. La exploración espacial estadística identifica, en las zonas del norte de la provincia, una agrupación de alta incidencia para las infecciones por *Campylobacter*, *Salmonella* y *Giardia*. La incidencia de infecciones de *Escherichia coli* aparecen agrupadas en las zonas del sudeste y nordeste de la provincia. Las infecciones por *Shigella* tenían la tasa de incidencia más baja y no hay patrones espaciales o temporales discernibles. Mediante el uso de varios métodos espaciales y temporales diferentes se obtuvo una imagen robusta de la distribución espacial y temporal de las enfermedades entéricas en New Brunswick. La incidencia de enfermedad entérica para varios patógenos notificables muestra una agrupación geográfica significativa lo que indica que puede existir un factor de riesgo espacialmente distribuido que contribuye a la incidencia de la enfermedad. El análisis temporal muestra picos de incidencia de la enfermedad, incluyendo picos previamente no reportados.

[Phthalates in soft PVC products used in food production equipment and in other food contact materials on the Danish and the Nordic Market 2013-2014](#)

Petersen and Jensen International Journal of Food Contamination (2016) 3:3 DOI 10.1186/s40550-016-0026-6

Los materiales en contacto con alimentos (MCA) que contiene ftalatos puede ser una fuente de contaminación de los alimentos cuando son utilizados en plásticos para el equipo de producción de alimentos, utensilios en contacto con alimentos y en los envases. Desde 2008 varios de los ftalatos utilizados para MCA están regulados en la UE; algunos de ellos, porque eran disruptores endocrinos bien conocidos. Los resultados del control llevado a cabo por las Autoridades alimentarias danesas en 2008 y 2009 mostraron un 23% de muestras no conformes.

MCA críticos resultaron ser los hechos de PVC plastificado y que se venden como adecuados para el contacto con la grasa de los productos alimenticios. Se llevó a cabo el seguimiento de las campañas de control dirigido efectuadas por las autoridades alimentarias danesas (última en 2013) y por las autoridades alimentarias nórdicas en una campaña común en 2014. Se analizaron MCA plásticos para el contenido de ftalato y cuando fue necesario, además, se realizaron pruebas de migración de ftalatos de acuerdo con la zona del material declarada de uso y con respecto al tipo de alimento, la temperatura y el tiempo en contacto con los alimentos. En ambas campañas de control recientes cerca de 1/3 de las muestras analizadas superan los actuales límites máximos de ftalatos (especialmente de DBP y DEHP) en plásticos o mostraron migración hacia alimentos grasos por encima de los límites de migración establecidos. Los tipos de muestras críticas fueron las cintas transportadoras, mangueras y guantes.

Los límites legales para los ftalatos se superaron en muchas de las muestras analizadas en pruebas recientes, incluyendo una gran proporción de las cintas transportadoras y guantes. La proporción de cintas transportadoras, mangueras y ambas juntas no conformes

fue menor en 2013 y 2014 que en 2008-2009, mientras que la proporción de guantes no conformes aumentó.

[Hunting dogs as sentinel animals for monitoring infections with *Trichinella* spp. in wildlife](#)

Gómez-Morales et al. Parasites & Vectors (2016) 9:154 DOI 10.1186/s13071-016-1437-1

Los parásitos nematodos del género *Trichinella* son importantes patógenos transmitidos por alimentos, en concreto por la ingestión de los músculos estriados que albergan larvas infectivas. Los animales carnívoros y omnívoros salvajes son los reservorios más importantes de estos parásitos. Las actividades de caza juegan un papel importante en la epidemiología de *Trichinella* spp. El objetivo del presente trabajo fue evaluar si la detección serológica de anticuerpos anti-*Trichinella* IgG en los perros de caza puede ser una herramienta para monitorizar indirectamente las infecciones por *Trichinella* spp. en la vida silvestre. Se desarrollaron y validaron ELISA y Western Blot (WB). Para validar los ensayos, se obtuvieron muestras de suero de 598 perros que se consideran libres de *Trichinella*, 15 perros infectados de forma natural, y seis zorros infectados experimentalmente. Los sueros fueron probados por ELISA con antígenos de excreción/secreción de *Trichinella spiralis*. La sensibilidad y especificidad del ELISA fue del 100% (IC del 95%: 83,89 a 100%) y 95,65% (IC del 95%: 93,69 a 97,14%), respectivamente. Los sueros de perros y zorros infectados por *Trichinella* probados por WB mostraron un patrón de tres bandas que van desde 48 a 72 kDa. Dado que la prevalencia de *Toxocara canis* es muy alta en los perros, la especificidad de la prueba ELISA y WB fue valorada con más detenimiento para anticuerpos anti-*T. canis* IgG utilizando antígenos de secreción / excreción de *T. canis*. No se observó reactividad cruzada. Para evaluar la fiabilidad de la prueba en el campo, las muestras de suero se obtuvieron de perros de caza de jabalíes del centro de Italia, donde *Trichinella britovi* circulaba entre la fauna salvaje.

De los 384 sueros de caza perro, 189 (49,2%) dieron positivo por ELISA y, de éstos, 56 (29,6%) dieron positivo por WB, mostrando una prevalencia global del 14,6% (56/384) en la población de perros de caza de jabalíes investigados en la zona. La prevalencia serológica en los perros de caza estuvo significativamente ($P < 0,001$) asociada con la altitud del distrito de caza. Esto está de acuerdo con las investigaciones anteriores, que habían mostrado que la prevalencia de *T. britovi* en la fauna silvestre fue mayor en las zonas montañosas que en las zonas de tierras bajas de Italia.

Los resultados sugieren que la circulación de *Trichinella* spp. entre la vida silvestre se puede supervisar mediante los sueros de prueba obtenidos a partir de perros de caza, que podrían actuar como animales centinela de *Trichinella* spp.

[Characterisation of a household norovirus outbreak occurred in Valencia \(Spain\)](#)

Carmona-Vicente et al. BMC Infectious Diseases (2016) 16:124 DOI 10.1186/s12879-016-1455-9

[Systematic examination of publicly-available information reveals the diverse and extensive corporate political activity of the food industry in Australia](#)

Mialon et al. BMC Public Health (2016) 16:283
DOI 10.1186/s12889-016-2955-7

[Regulation of immunity during visceral Leishmania infection](#)

Rodrigues et al. Parasites & Vectors (2016) 9:118 DOI 10.1186/s13071-016-1412-x

NOVEDADES LEGISLATIVAS

[Reglamento \(UE\) 2016/263](#) de la Comisión de 25 de febrero de 2016 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la denominación de la categoría de alimentos 12.3 «Vinagres»
El texto a utilizar será: “Vinagres y ácido acético diluido (en agua, del 4 al 30 % en volumen)”

[Reglamento \(UE\) 2016/324](#) de la Comisión de 7 de marzo de 2016 por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios autorizados en todas las categorías de alimentos

[Corrección de errores del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio](#), por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes.

[Reglamento \(UE\) 2016/441](#) de la Comisión de 23 de marzo de 2016 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en la mostaza

[Reglamento \(UE\) 2016/355](#) de la Comisión de 11 de marzo de 2016 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos específicos de la gelatina, el colágeno y productos muy refinados de origen animal que se destinan al consumo humano

[Decisión de ejecución \(UE\) 2016/375](#) de la Comisión de 11 de marzo de 2016 por la que se autoriza la comercialización de la lacto-N-neotetraosa como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[Decisión de ejecución \(UE\) 2016/376](#) de la Comisión de 11 de marzo de 2016 por la que se autoriza la puesta en el mercado de 2'-O-fucosil-lactosa como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

[Decisión de ejecución \(UE\) 2016/398](#) de la Comisión de 16 de marzo de 2016 por la que se autoriza la comercialización de pan tratado con radiación ultravioleta como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

CURSOS Y FORMACIÓN

[XXV Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria \(AVESA\)](#)

Oviedo, 29 y 30 de septiembre de 2016

**[II Mediterranean Symposium
A better health for youth: from obesity to sustainability](#)**

16 de abril. San Lorenzo de El Escorial

[Coloquio científico de EFSA n° 22: Epigenética y evaluación de riesgos: ¿dónde estamos?](#)

Valencia, 14 y 15 de Junio de 2016

Grupos de trabajo:

1. Incorporación de datos epigenéticos en el modo de acción y los efectos adversos.
2. Epigenética y evaluación de riesgos químicos en humanos.
3. Epigenética en la evaluación de riesgos de los animales criados para la producción de alimentos: ¿qué necesitamos tener en cuenta?
4. Epigenética y evaluación de riesgos ambientales: mecanismos, pruebas y lagunas de datos.

[Curso online gratuito sobre Microbiología.](#)

Organizado por la Sociedad Española de Microbiología (SEM)

Del martes 5 de abril al jueves 2 de junio de 2016

[Alimentaria 2016.](#)

Barcelona 25-28 Abril

Del 25 al 28 de abril, Alimentaria celebrará en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona su 40 aniversario, apostando por consolidar su posición como plataforma de internacionalización de las empresas participantes. Para ello, el salón aumentará el número de compradores internacionales invitados que participarán en encuentros de negocios y otros espacios generadores de oportunidades exportadoras. Además, este año Alimentaria presenta nuevos sectores en base a tendencias de consumo de alimentos y bebidas, reuniendo la última innovación de la industria. También la gastronomía será protagonista con la presencia de las nuevas promesas de la alta cocina española.

[Jornada sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020](#)

Martes 5 de abril, Salón de actos Ernest Lluch del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Paseo del Prado 18-20 Madrid

OPOSICIONES

[Real Decreto 105/2016](#), de 18 de marzo, por el que se aprueba la oferta de empleo público para el año 2016. Incluye 29 plazas para el Cuerpo Nacional Veterinario y 6 de Veterinarios Titulares. También se cuentan 312 plazas para investigadores de los [Organismos Públicos de Investigación](#).

Para cualquier sugerencia, colaboración, duda o corrección póngase en contacto con nosotros a través del correo electrónico:

boletinveterinario@sivex.org



Si es usted miembro de SIVEX y desea recibir el boletín, envíe un mensaje a la cuenta boletinveterinario@sivex.org especificando en el asunto **"ALTA BOLETÍN"**.

Si desea dejar de recibir el resumen de en su correo, envíe un mensaje a la cuenta boletinveterinario@sivex.org especificando en el asunto **"BAJA BOLETÍN"**

Sus datos personales aportados en la solicitud serán tratados por SIVEX, con sede en Avda. Virgen de Guadalupe, 20 Despachos Profesionales 10001 Cáceres, con la finalidad de gestionar su suscripción y enviarle periódicamente por medios electrónicos la información solicitada. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante la Secretaría General de SIVEX en la dirección anteriormente indicada mediante solicitud escrita acompañada de copia del DNI. De todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.