

NOTICIAS**Nueva guía práctica UE para evaluar la aptitud de los cerdos para el transporte**

La Comisión Europea da la bienvenida a una guía práctica para evaluar la aptitud de los cerdos para el transporte, esta guía está destinada a ser una herramienta extra disponible para los profesionales de cara a asegurar un alto nivel de adecuación de los cerdos para el transporte.

Opinión de la FVE sobre la estrategia de control de *Campylobacter* spp. en el sector avícola y sobre el uso del ácido peroxiacético para la descontaminación de las canales de aves

La Federación de Veterinarios de Europa aprueba la introducción de criterios de higiene de proceso para *Campylobacter* spp. pues los considera una herramienta que ha demostrado su eficacia para reducir los casos en humanos. Sin embargo, expresa su preocupación por la autorización del uso del ácido peroxiacético para descontaminar las canales de aves (basado en una reciente Opinión de EFSA). En particular, considera que la descontaminación no puede reemplazar a las buenas prácticas de higiene a nivel de granja y de matadero, que la descontaminación no puede ser considerada como un punto de control crítico en el plan APPCC, que un tratamiento de descontaminación puede eliminar la flora competitiva normal y que los requerimientos de muestreo impuestos por el Reglamento 2073/2005 no pueden llevarse a cabo sobre canales descontaminadas, a su vez, la FVE apoya que en el etiquetado de toda carne tratada con descontaminantes este hecho se indique de forma clara y sin ambigüedades y, por último, considera que la descontaminación sólo debe ser utilizada bajo circunstancias excepcionales y con autorización de la Autoridad Competente.

Nueve toneladas de pescado decomisado llegan a familias necesitadas

Casi 9.000 kg de pescado procedente de decomisos realizados por las fuerzas y cuerpos de seguridad de la provincia de Cádiz han servido de alimento a familias necesitadas gracias a la colaboración entre la iniciativa "Veterinarios solidarios", del colegio de la provincia de Cádiz, la Guardia Civil, el Banco de Alimentos y la empresa Petaca Chico. El dato resulta destacable no sólo por su magnitud, sino porque es el primer resultado que arroja la colaboración altruista entre todas estas entidades para evitar la destrucción de estos alimentos decomisados y mejorar la salud alimentaria de las personas usuarias de los bancos de alimentos de la provincia.

Israel retira 330.000 huevos españoles por salmonella y bloquea la entrada de un millón más tras descubrir, en una revisión de rutina la bacteria que provoca esta enfermedad

Las autoridades sanitarias israelíes retiraron del mercado el jueves día 11 de febrero una partida de 330.000 huevos españoles después de que una revisión de rutina descubriera la bacteria de la salmonella. Como medida preventiva, el Ministerio de Sanidad ha bloqueado la prevista llegada de otros 14 contenedores de España, cada uno de ellos con 330.000 huevos. Se trata de un cargamento de huevos que fueron importados el pasado 20 de enero bajo el código ES5236, dentro de unas autorizaciones especiales para paliar la carencia local, informó el servicio de noticias Ynet.

Las autoridades también han exhortado a la población a verificar el código de los huevos que tengan en casa, porque una parte del cargamento ya había sido vendida.

La prohibición de importar los huevos sigue a una advertencia anterior, el pasado 19 de enero, a raíz de la detección de la bacteria, y desde entonces se realizaban pruebas para detectar su procedencia.

Aumento de las resistencias antimicrobianas en la Unión Europea, según alertan EFSA y ECDC

Las bacterias en humanos, alimentos y animales continúan mostrando resistencias a los antimicrobianos de uso más común, esto es lo que trasciende del último informe sobre resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas realizado en Europa.

La resistencia a la ciprofloxacina, un antimicrobiano de crítica importancia en el tratamiento de infecciones en el ser humano, continúa siendo muy alta en *Campylobacter* spp., reduciendo por tanto las opciones de tratamiento efectivo en infecciones severas de transmisión alimentaria. Además, se observa una continua dispersión de *Salmonella* spp. multirresistente a lo largo de Europa.

El informe también muestra evidencias de resistencias a colistina en *Salmonella* spp. y *E. coli* aisladas en aves de corral.

A pesar de los altos niveles de resistencias mostrados por toda Europa, hay diferencias regionales significativas, siendo el este y el sur de Europa donde se encuentran los mayores niveles de resistencias antimicrobianas.

¿Están los laboratorios microbiológicos de la Unión Europea preparados para el seguimiento de enfermedades infecciosas?

El informe sobre la capacitación laboratorial en la Unión Europea basado en una encuesta realizada en 2013 concluye que, en general, los laboratorios microbiológicos de Salud Pública de

la Unión Europea están bien preparados para diagnosticar y caracterizar los agentes de enfermedades infecciosas que amenazan la Salud Pública.

Recogida de datos sobre vectores de enfermedades infecciosas transmitidas por vectores en Europa: lanzamiento de una versión mejorada de la herramienta VectorNet

VectorNet es una herramienta online mediante la cual expertos externos en vectores y enfermedades infecciosas transmitidas por vectores pueden enviar información sobre la distribución de dichos vectores (garrapatas, mosquitos, tábanos, jejenes,...). Las mejoras introducidas en esta herramienta incluyen la posibilidad de volcar grandes cantidades de datos y una mejora en el diseño y navegabilidad de la misma.

Los mataderos de Israel obligados por ley a instalar circuitos de cámaras de televisión

Israel ha reaccionado ante la gran cantidad de denuncias recibidas sobre el trato que reciben los animales en los mataderos, por eso, a lo largo de este año se instalarán circuitos de cámaras de televisión de forma obligada en 50 mataderos del país, con el cometido de frenar el maltrato animal en los mataderos.

La Policía Local incauta frutas y verduras para venta ambulante en Mérida

En dicha actuación, donde ha participado un coche camuflado, la Policía Local ha incautado 80 kg de naranjas, 40 kg de coliflores, y 25 kg de ajos y espárragos.

Al carecer de la pertinente autorización y no contar con los preceptivos informes sanitarios, estos productos se han decomisado para ser analizados por los técnicos sanitarios de la Junta de Extremadura y proceder a su destrucción, además de imponer la correspondiente sanción a los infractores.

Intoxicación alimentaria en Cadiz

El delegado territorial ha dejado claro que **el huevo no estaba contaminado**, sino la tortilla por su manipulación e higiene en el referido establecimiento.

Cabe recordar que la cifra de afectados por la toxiinfección alimentaria alcanzó las 114 personas de las provincias de Cádiz, Sevilla, Granada, Málaga y Jaén.

El informe del Laboratorio de Salud Pública confirmaba que, tal y como apuntaban los resultados provisionales, el origen de la intoxicación fue la tortilla dispensada en el bar mencionado.

Todas las muestras analizadas tenían "una presencia elevada de salmonela" derivada de "prácticas de higiene incorrectas, así como en la manipulación y conservación de los alimentos de un establecimiento concreto --y en un mismo periodo--, del que proceden todos los afectados".

PUBLICACIONES

Biomonitoring of selected persistent organic pollutants (PCDD/Fs, PCBs and PBDEs) in Finnish and Russian terrestrial and aquatic animal species

A. Holma-Suutari et al.

Environmental Sciences Europe Bridging Science and Regulation at the Regional and European Level 201628:5

DOI: 10.1186/s12302-016-0071-z

Resumen: Se obtuvieron muestras de animales procedentes de Rusia y Finlandia (renos semidomesticados, alce salvaje finlandés, foca gris báltica y arenques del báltico) para biomonitorizarlas en busca de los siguientes compuestos orgánicos persistentes (COP): PCD/F o dibenzofuranos policlorados, PCB o bifenilos policlorados y PBDE o éteres de polibromodifenilo.

La foca gris fue claramente la especie más contaminada, con una concentración media de PBDE de 115 ng/g de grasa y la mayor medida de WHO-PCD/F-PCB-TEQ (equivalentes tóxicos establecidos por la Organización Mundial de la Salud) fue de 327 pg/g de grasa. En reno el WHO-PCD/F-TEQ varió entre 0,92 pg/g de grasa en el músculo hasta 90,8 pg/g de grasa en el hígado. En muestras de hígado de alce el WHO-PCD/F-TEQ se situó en un rango de 0,7-4,26 pg/g de grasa y el WHO-PCB-TEQ en un rango de 0,42-3,34 pg/gr de grasa. En general, el alce presentó valores más bajos que el reno de PCD/F y de PCB en hígado.

Conclusiones: Los animales terrestres generalmente tienen baja concentración de COP pero en hígado de reno los niveles de dioxinas fueron bastante altos. Todas las muestras de hígado de reno, tanto de Rusia como de Finlandia, excedieron los niveles establecidos para animales bovinos por la UE para el PCD/F (10 pg/g de grasa).

A cluster of three cases of botulism due to *Clostridium baratii* type F, France, August 2015

Tréhard H et al.

Euro Surveill. 2016;21(4):pii=30117. DOI:

<http://dx.doi.org/10.2807/15607917.ES.2016.21.4.30117>

Un grupo de 3 casos de botulismo de origen alimentario debido a *Clostridium baratii* tipo F tuvo lugar en Francia en agosto de 2015.

Todos los casos precisaron asistencia respiratoria. El consumo de salsa boloñesa en un mismo restaurante fue la fuente probable de contaminación. *Clostridium baratii* fue aislado en muestras de heces procedentes de los tres pacientes y de la carne picada utilizada para preparar la salsa. Este es el segundo episodio que se detecta en Francia debido a este raro patógeno.

[Campylobacter jejuni and Campylobacter coli in wild birds on Danish livestock farms](#)

Hald et al. *Acta Vet Scand* (2016) 58:11
DOI 10.1186/s13028-016-0192-9

Resumen: La reducción de los casos de campylobacteriosis es un objetivo de alta prioridad para la seguridad alimentaria, más teniendo en cuenta que en los últimos años esta enfermedad ha sido la zoonosis más frecuentemente declarada en la Unión Europea. Las granjas de ganado son de particular interés ya que el ganado bovino, porcino y las aves de corral son reservorios habituales de *Campylobacter spp.* El ambiente de una granja proporciona un hábitat atractivo para algunas especies de aves silvestres que buscan conseguir comida y criar, estas aves pueden portar especies termófilas de campylobacter. Hemos investigado la carga de *Campylobacter spp.* portada por 52 especies de aves silvestres presentes en 12 granjas danesas, las muestras se obtuvieron durante una temporada de invierno y otra en verano, con el objeto de estudiar los factores que influyen en la prevalencia de *Campylobacter spp.* en aves silvestres de acuerdo con su nicho ecológico.

En total se tomaron 1607 hisopos cloacales de aves individuales y 386 muestras de heces de ganado, estas muestras fueron cultivadas para buscar *Campylobacter spp.* de acuerdo con el método de análisis de alimentos NMKL 119 establecido por el Comité Nórdico. Conclusiones: El nicho ecológico de las aves silvestres tiene influencia en la prevalencia de *Campylobacter spp.* debido a los diversos patrones de comportamiento de las aves. Más específicamente, las aves silvestres que se alimentaron de alimentos de origen animal o de una mezcla de alimentos origen animal y vegetal y que buscan este alimento en el suelo cerca del ganado mostraron una mayor probabilidad de portar *Campylobacter spp.* que aquellos que buscan alimento lejos del ganado o que cazan en el aire. Estos descubrimientos sugieren que las aves silvestres pueden jugar un papel en la epidemiología de la campylobacteriosis en las granjas.

[Diet-related greenhouse gas emissions assessed by a food frequency questionnaire and validated using 7-day weighed food records](#)

Sjörs et al. *Environmental Health* (2016) 15:15
DOI 10.1186/s12940-016-0110-7

El actual sistema alimentario genera cerca del 25% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero (incluyendo la deforestación) y, por lo tanto, contribuye sustancialmente al calentamiento global de la superficie de la tierra. Para estudiar la asociación entre alimentos e ingesta de nutrientes y la emisión de gases de efecto invernadero se necesitan métodos validados para evaluar las emisiones de estos

gases que están relacionadas con la dieta en los estudios observacionales. Los estudios de evaluación del ciclo de vida de los alimentos (ECV) sirven para conocer el impacto de los diferentes alimentos. Nosotros relacionamos los datos de los estudios ECV expresados como kg de equivalentes de CO₂ por kg de alimento a los datos de ingesta de alimentos obtenidos mediante un cuestionario de frecuencia de ingesta alimentaria (MEAL-Q), este cuestionario fue validado utilizando un registro de alimentos pesados durante 7 días. 166 voluntarios, entre hombre y mujeres con edades comprendidas entre los 20 y los 63 años completaron ambos cuestionarios y su ingesta de alimentos fue relacionada con los datos de los estudios ECV. Este es el primer estudio validado que evalúa las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con la dieta mediante un cuestionario. Los resultados sugirieron que MEAL-Q es una herramienta útil para estudiar la relación de los hábitos alimentarios y el CO₂ en estudios epidemiológicos futuros.

[Measuring the potential of individual airports for pandemic spread over the world airline network](#)

Lawyer BMC Infectious Diseases (2016) 16:70
DOI 10.1186/s12879-016-1350-4

[Evaluation of immunochromatographic tests for the rapid detection of the emerging GII.17 norovirus in stool samples, January 2016](#)

Théry L et al. *EuroSurveill*.2016;21(4):pii=30115.
DOI: <http://dx.doi.org/10.2807/15607917.ES.2016.21.4.30115>

[Pig producer perspectives on the use of meat inspection as an animal health and welfare diagnostic tool in the Republic of Ireland and Northern Ireland](#)

Devitt et al. *Irish Veterinary Journal* (2016) 69:2
DOI 10.1186/s13620-015-0057-y

[Complex clinical and microbiological effects on Legionnaires' disease outcome; A retrospective cohort study](#)

Levcovich et al. *BMC Infectious Diseases* (2016) 16:75 DOI 10.1186/s12879-016-1374-9

[Species composition of sand flies and bionomics of *Phlebotomus papatasi* and *P. Sergenti* \(Diptera: Psychodidae\) in cutaneous leishmaniasis endemic foci, Morocco](#)

Boussaa et al. *Parasites & Vectors* (2016) 9:60
DOI 10.1186/s13071-016-1343-6

[Processing-Dependent and Clonal Contamination Patterns of *Listeria monocytogenes* in the Cured Ham Food Chain Revealed by Genetic Analysis](#)

Morganti et al. *Appl Environ Microbiol* 82:822–831. doi:10.1128/AEM.03103-15.

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015 que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de **composición e información** aplicables a los **preparados para lactantes y preparados de continuación**, así como a los requisitos de información sobre los **alimentos** destinados a los **lactantes y niños de corta edad**

Reglamento Delegado (UE) 2016/128 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015 que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de **composición e información** aplicables a los **alimentos para usos médicos especiales**

Reglamento (UE) 2016/178 de la Comisión de 10 de febrero de 2016 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la **retirada de diversas sustancias aromatizantes** de la lista de la Unión. Las cinco sustancias aromatizantes retiradas son:

- **vetiverol**
- **acetato de vetiverilo**
- **metil-2-mercaptopropionato**
- **2-acetil-1,4,5,6-tetrahidropiridina**
- **2-propionilpirrolina al 1% en triglicéridos de aceite vegetal**

Reglamento (UE) 2016/239 de la Comisión de 19 de febrero de 2016 que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al **contenido máximo de alcaloides tropánicos** en determinados alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad. El presente Reglamento establece un contenido máximo para los alcaloides tropánicos: atropina y escopolamina, en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad que contengan mijo, sorgo, trigo sarraceno o sus productos derivados.

Real Decreto 71/2016, de 19 de febrero, por el que se modifican el Real Decreto 2611/1996, de 20 de diciembre, por el que se regulan los **programas nacionales de erradicación de enfermedades** de los animales, y el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos **fitosanitarios**

Resolución de 10 de febrero de 2016, de la Secretaría General, por la que se acuerda la

apertura del trámite de audiencia e información pública

sobre el proyecto de Orden por la que se establece la relación de enfermedades de declaración obligatoria y su declaración a la **Red de Vigilancia Epidemiológica de Extremadura**

CURSOS Y FORMACIÓN

Livestock forum

Del 10 al 12 de mayo en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona

Temática: Reproducción, genética, nutrición, salud animal, diagnóstico, bienestar, eficiencia ganadera, mataderos y salas de despiece, primer procesado, investigación, desarrollo y transferencia de tecnología, patentes, centros tecnológicos.

Jornadas Técnicas sobre insectos hematófagos de interés en Salud Pública y Sanidad Animal.

Zaragoza. 12 y 13 de mayo de 2016.

Los objetivos del curso son analizar la situación actual y futura en España, en relación con la presencia de insectos hematófagos relacionados con la transmisión de enfermedades de interés sanitario, tanto Salud Pública como Sanidad Animal y evaluar el nivel de conocimientos actual, diagnosticando las carencias más importantes, y de medios (humanos y materiales) para hacer frente a situaciones de crisis futuras.

Curso online de técnico en seguridad e higiene alimentaria

De 1 de marzo a 1 de mayo de 2016

1. Introducción. Una visión global de los PGH y el sistema APPCC
2. Plan de Control del Agua
3. Plan de Control de Proveedores y Trazabilidad
4. Plan de Control de Limpieza y Desinfección
5. Plan de Control de Formación
6. Plan de Control de Plagas
7. Plan de Control de Alérgenos
8. Plan de Control de Temperaturas
9. El sistema de APPCC. Etapas de su diseño e implantación.
10. Normativa que afecta a los establecimientos alimentarios.
11. Recursos web de interés

Salud Ambiental: su práctica

Desde 10/03/2016 hasta 15/03/2016

Precio 180 euros

Organizado por el Instituto de Salud Carlos III. Su objetivo es dar una visión general del ámbito de la salud ambiental mediante el estudio de los principales factores ambientales de riesgo y sus repercusiones en el sector sanitario, especialmente en la Salud Pública.

OPOSICIONES

RESOLUCIÓN de 25 de enero de 2016, de la Dirección General de Función Pública, por la que se aprueban las relaciones definitivas de aspirantes admitidos y excluidos en el proceso selectivo para ingreso en el Cuerpo de Técnicos Superiores de Salud Pública, Escala de Veterinaria, de Administración Especial, Grupo A, Subgrupo A1, de la Comunidad de Madrid, se publica la relación definitiva de excluidos y se anuncia la celebración del primer ejercicio de la oposición.

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.