

Comisión Directiva

Presidente

Carlos Seijo

Secretario

Marcelo Da Rocha

Tesorero

Gabriel Lores Arnaiz

Vocal Titular 1°

Elsa Mercado

Vocal Titular 2°

Cristina Ibarra

Vocal Suplente 1°

Adriana Bentancor

Vocal Suplente 2°

Marcela Pedroche

Revisor de Cuentas 1°

Marcela Belardo

Revisor de Cuentas 2°

Germán Suberbié

COMISIÓN DE TRABAJO.

COORDINADOR

Comisión de Difusión

Elsa Mercado

emercado@cniia.inta.gov.ar

Comisión de Educación

Marcelo Da Rocha

biosistemas@fullzerocom.ar

Comisión de Padres

Laura López

lopezelaura@yahoo.com.ar

Comisión de Boletín y Página Web

Marina Palermo

mspalermo@hematologia.anm.edu.ar



Lunes a viernes de 12:30 a 14:30hs

Montevideo 665 5° Of 510

(1019) Buenos Aires

TEL 4371-1438

E-MAIL info@lusuh.org.ar

PÁGINA WEB www.lusuh.org.ar

Diagramación: Sebastián Zaverucha

Inscripciones

Personería Jurídica (IGJ): 1756756

CUIT: 30-70934041-3

Fecha de Constitución: 04.06.2005

Inicio de Actividades AFIP: 01.08.2005

IIB CABA: 1165131-08

ISSN 1852-3919

Historia, hechos, curiosidades que gravitaron en la forma de consumir alimentos

Es interesante hacer un poco de historia y poder observar los principales cambios culturales y sociales, operados en Ciudad de Buenos Aires, que impactan en el consumo de alimentos, planteados a través de las décadas:

Década del 60: el Dr. Gianantonio comienza a estudiar el SUH, la comida es preparada mayormente en los hogares, recordemos que en los primeros años de la década existían las ferias en las calles, muchas casas tenían gallineros para provisión familiar, el pollo era un alimento caro, la comida para llevar es cara, y comer afuera es poco accesible para la clase media aparece la salchicha en paquete, la masa para pizza pre horneada, la mayonesa industrial. La carne todavía se pica en las casas. Por TV hay algunos programas de cocina llevados adelante por economías (Petrona C de Gandulfo) En el año 68 se sanciona el código alimentario argentino, es obligatoria la pasteurización de la leche. Existen las pollerías. La leche se vende en sachet

Década del 70: se hace más común comprar pizza fuera del hogar, aparecen los panchos en las cantinas escolares. En 1974 se funda Pumper Nic

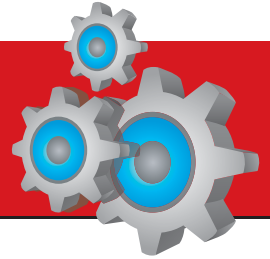
Década del 80: el Dr. Karmali vincula a la E. coli con la toxina causal del SUH, comienzan a radicarse las primeras cadenas internacionales de comidas rápidas, aparecen mas locales dedicados a la venta de comidas para llevar, se hace más común su consumo lo que lleva a su abaratamiento, se compra la carne ya picada, es muy común el pancho como alimento adquirido en puestos callejero. Los pollos comienzan a venderse en las carnicerías, aparecen los restaurantes vegetarianos. Aparecen los potrecitos para chicos industriales. Nace el boom del yogurt y pre bióticos. Sobre finales aparece el delivery, y se desarrollan líneas industriales de alimentos super congelados

Década del 90: Boom de los parrillos, se radican más cadenas de comidas rápidas, aparecen gran cantidad de restaurantes chinos con autoservicio de directo, también aparece el autoservicio en las rotiserías de las grandes cadenas de supermercados (salad bar), aparecen los patios de comidas en los shoppings, comer fuera de casa es más accesible, los cumpleaños de los chicos se tornan multitudinarios (va todo el grado) se festejan en casas de comidas rápidas, o peloteros, la presencia de comidas compradas fuera del hogar es mucho más frecuente, sobre finales por la crisis económica son más comunes los comedores comunitarios. Es más común la producción de la comida artesanal (comidas elaboradas en casas y vendidas al público)

2000-2011: aparecen las señales televisivas dedicadas exclusivamente a la cocina, comienza una fuerte transculturalización en el consumo de alimentos hay muchos restaurantes de comidas étnicas muchos con consumo de alimentos crudos (Sushi por ej), comprar comida preparada es muy común (fenómeno de los imanes), por efecto de la crisis económica aumenta la muchísimo la venta de comidas en la vía pública y la existencia de comedores comunitarios.

Conclusiones: Actualmente se cocina menos en las casas y hay menos comunicación de conceptos de higiene alimentaria de padres a hijos, hay menos tiempo para comer (se come en todos lados), para hacer las compras y cocinar, por lo que se trata de centralizar (en forma errónea) la adquisición de alimentos: por ejemplo, las carnicerías venden milanesas, hamburguesas, pollos, pre fritos, pescado, las verdulerías comienzan a vender verduras trozadas y envasadas en el local, para hacer más rápido el fiambre es feteado con anticipación. Si bien actualmente la información sobre alimentación e influencia en la salud (enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad), esta más difundida, hay poco conocimiento de las normas básicas de higiene alimentaria, derechos del consumidor en relación a los alimentos, ni educación sobre la correcta forma de adquirir los alimentos, o bien si se los conoce se los ignora considerando que son fuente de pérdida de tiempo, que se considera más valioso, que la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. ©

Med. Vet Marcelo Da Rocha, Secretario de LUSUH.



Bacterias en las carnicerías

Después de golpear varias puertas de oficinas públicas porteñas y bonaerenses, un equipo de especialistas en enfermedades transmitidas por alimentos logró su objetivo en el municipio de Berisso: poner en práctica un programa para controlar en las carnicerías la contaminación bacteriana de los cortes; especialmente con el microorganismo que acaba de provocar en Alemania una epidemia de síndrome urémico hemolítico (SUH) por el consumo de brotes de soja, la *Escherichia coli*. Aquí, la carne picada y los chacinados poco cocidos son, por ahora, los principales vehículos de esta bacteria, responsable de unos 500 casos anuales de esa peligrosa infección digestiva en menores de 5 años, capaz de producir una insuficiencia renal aguda. Los resultados de esta iniciativa fueron preocupantes: el 67,2% de las cuchillas, el 78,7% de las mesadas y el 91,8% de las picadoras de carne estaban contaminadas con bacterias potencialmente dañinas. Igual que las manos de 8 de cada 10 carniceros.

El equipo de dos centros de investigación de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) recorrió 61 de las 125 carnicerías de Berisso durante cinco meses entre 2009 y 2010. (En esa localidad, el 60% de las diarreas agudas bacterianas registradas en estos 5 años fueron por bacterias transmitidas por carne bovina.)

En los comercios, el equipo obtuvo muestras de carne picada y, con ayuda de esponjas, de las manos de los empleados, las cuchillas que utilizan, la mesada de trabajo y las picadoras de carne.

"Esas cifras muestran el panorama con el que comenzamos. El desafío es corregirlo a través de la capacitación de los carniceros en las prácticas cotidianas de manipulación de la carne y de limpieza del lugar. En estos pocos meses, ya concurren más de cien carniceros. En septiembre vamos a repetir los controles y, entonces, podremos comprobar qué cambios logramos", explicó el doctor Gerardo Leotta, responsable técnico del Laboratorio de Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP e investigador del Conicet en el Instituto de Genética Veterinaria (Igevet), en la misma universidad.

En esas instalaciones, que comparten ambos centros y están ubicadas en uno de los edificios de la facultad, frente al estadio del Club Gimnasia y Esgrima de La Plata, se realizan los análisis de las muestras obtenidas. A los 10-15 días, los carniceros reciben un informe sobre si están comercializando carne "apta" o "no apta" para el consumo, además de cuáles son las superficies o las prácticas de manipulación que originan la contaminación.

Esos resultados los conocen sólo los investigadores y las autoridades municipales, que son las que luego envían las intimaciones para que los carniceros concurren a una jornada de capacitación a cargo del doctor Julio Copes y el técnico Cristian Adriani en la sede de la Dirección de Salud de la municipalidad.

"La idea no es sancionar, sino capacitar", afirmó Leotta. La única condición es asistir al curso, si no, el municipio toma otras medidas. "Si luego de las tres intimaciones no concurren, dejan de participar en el programa y se envía la información al área legal de faltas", detalló Adriani, bromatólogo de la Dirección de Salud de Berisso.

Los principales problemas detectados en los locales fueron la falta de una adecuada sanitización del lugar y de las cuchillas, mesadas y picadoras, además del uso de ropa inadecuada para trabajar o la ausencia de elementos indispensables para la higiene, como la cofia.

"Un problema común en la mayoría, y no por mala intención sino por desconocimiento, es el concepto de sanitización. Quizás entramos en una carnicería y están tomando mate mientras atienden -señaló Leotta-. En ese caso, lo que sirve es la capacitación primero, no la sanción."

Sanitizar va más allá de pasarle un trapo "rejilla" al mostrador o lavar con agua la cuchilla: "Significa limpiar, desengrasar, porque la grasa actúa como protectora de la bacteria, después enjuagar y desinfectar, que puede ser con lavandina o una gran variedad de detergentes", agregó el experto. Y eso se debe realizar con todas las superficies, la picadora y el resto de los elementos que se utilizan para trabajar. "La rejilla no va más... Se debe reemplazar por papel", insistió.

Es que ni la lavandina elimina la grasa. "La práctica de mezclar la lavandina con el detergente, por ejemplo, es un error, porque uno inactiva el otro", comentó Adriani.

Pero eso no fue todo. En carnicerías que los especialistas consideraron "impecables", también encontraron niveles altos de la bacteria *E. coli* en las muestras obtenidas. ¿Dónde estaba la causa de la contaminación? En el origen o el transporte de la carne, a cargo de intermediarios. "El camión también hay que sanitizarlo", recordó Leotta.

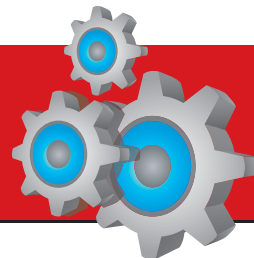
Las carnicerías que obtuvieron los mejores resultados fueron las más antiguas. Carniceros de hace 40 años son los que mejores prácticas de manipulación y sanitización utilizan. "Hasta hay una carnicería que parece una boutique... No hay ni olor."

Desde marzo, cuando finalizó esa primera etapa de obtención de muestras, el equipo siguió evaluando más carnicerías, que se sumaron al programa. Ya son un total de 114 relevadas, y antes de septiembre el objetivo es relevarlas todas. El programa se adoptará en Neuquén y "con viento a favor", asegura el equipo, se extenderá a Morón, Tandil y Luján. ©



El doctor Gerardo Leotta es uno de los expertos que toman las muestras. Foto LA NACION

Noticias Importantes



Diversos grupos de investigación pertenecientes a la Academia Nacional de Medicina, la Facultad de Medicina de la UBA, la Univ. Nacional de Quilmes, y la Univ. Nacional de San Martín, de manera multidisciplinaria y aunando esfuerzos nos hemos integrado para desarrollar el proyecto: "Estrategias de prevención para disminuir la incidencia del Síndrome Urémico Hemolítico en Argentina". El mismo ha sido beneficiado con un subsidio especial acordado entre el Ministerio de Ciencia y Técnica y el Consejo Interuniversitario Nacional (CIN), para llevar a cabo su objetivo:

El objetivo general de este proyecto es identificar el personal que trabaja en jardines maternos y de infantes en contacto con chicos en riesgo de contraer SUH como un actor clave en la cadena para el control epidemiológico de esta enfermedad en un doble sentido. Por un lado para que incorpore los conocimientos que hacen a la enfermedad y su prevención para ser puesto en práctica por ellos mismos y para ser transmitidos a los niños bajo su cuidado. Y por el otro, para determinar si el personal y los alimentos en estrecho contacto con la población de riesgo (los menores de 5 años) podrían ser portadores del agente causal del SUH. Además se hará un estudio descriptivo y retrospectivo del perfil epidemiológico de la mortalidad y morbilidad de niños con SUH que se atendieron en los hospitales públicos de la zona para identificar los determinantes sociales de esta enfermedad.

Queremos destacar especialmente que en dicho proyecto hemos incluido la activa participación de LUSUH, ya que se propuso como objetivo particular:

1. Realizar una capacitación a maestras de jardines maternos y de infantes en medidas de prevención del SUH bajo el asesoramiento de la Asociación civil Lucha contra el SUH (LuSUH).©

Actividades destacadas

- ▶ En el mes de mayo, durante los días 11 a 13, LUSUH fue la única ONG especialmente invitada a compartir una mesa redonda "Atención primaria de la salud y redes" dentro del 4º Congreso Provincial de Atención Primaria de la Salud. Conformaron la mesa:

El Ministro de Salud de la Provincia de Buenos Aires: Dr. Alejandro Collia

Subsecretaria de Control Sanitario: Dra. Silvia Caballero

El Director de fiscalización seguridad agro alimentaria: M.V. Dr. Jorge Taylor

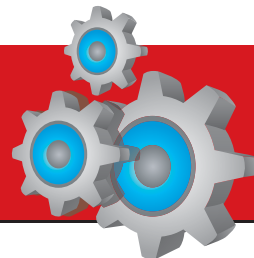
El secretario de LUSUH: M.V. Dr. Marcelo Da Rocha.

- ▶ El día 26 de Octubre del presente el Dr. Marcelo Da Rocha (representando a LUSUH) por invitación de la Dra. Stella Lapolla dió una clase sobre el SUH-ETAS y Prevención para todos los médicos del servicio de Clínica Médica del Hospital Santojanni.
- ▶ Los días 16 y 17 de Noviembre LUSUH fue especialmente invitada a la jornada Nacional de la Red Nacional de Protección de Alimentos, organizada por el Instituto Nacional de Alimentos, que convoca a los inspectores Bromatológicos de los distintos servicios nacionales-provinciales y municipales de todo el país, para participar en la mesa sobre SUH junto con: Lic. José Casado (Miembro de la filial Córdoba de LUSUH)/ Lic. Alina Rondini (Municipalidad de la Ciudad de Córdoba), y Mario Zanetto de la Municipalidad de Bahía Blanca, represento a LUSUH M.V. Dr. Marcelo a Rocha. Durante la misma se proyectó el video de LUSUH y componentes del servicio de bromatología de la Ciudad de Córdoba hicieron una representación de teatro para niños con los títeres de la caja didáctica de LUSUH, se repartieron videos para todos los presentes y se sortearon 10 parejas de títeres (Gracias José Casado por organizar todo). El director de la prestigiosa Agencia de Seguridad Alimentaria de Santa Fe (ASSAL) Ing. Sammitier solicitó permiso para subir el video de LUSUH al portal de dicha agencia.

▶ Noticias de la caja Didáctica:

Gracias al entusiasmo del personal del ICAB que tiene a su cargo el control Bromatológico en la Provincia de Entre Rios la caja ya visitó 35 jardines de infantes de dicha provincia, y ya se esta realizando otra para que recorra los jardines de los alrededores de la ciudad de Paraná.

En Córdoba 40 jardines maternos y 40 de infantes han usado nuestro material didáctico.©



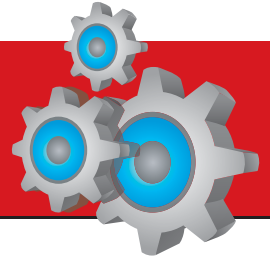
Escherichia coli: Ahuyentar los fantasmas



Ante los brotes de enfermedades provocados por una cepa de la bacteria, los cuidados que hay que tomar en el ámbito doméstico son importantes y muy sencillos de realizar.

Mucho se ha hablado en estos últimos tiempos de la Escherichia coli, microorganismo ampliamente distribuido en el medioambiente y uno de los habitantes más comunes del tracto intestinal humano. Aunque existe un temor creciente ante la mención de dicha bacteria, es menester destacar que son algunas de las cepas de dicha especie que constituyen serotipos nocivos para la salud. La cepa Escherichia coli O157:H7 es causante de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y en los casos más graves puede llevar a males como el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Sin embargo, con unas sencillas medidas, mantener dicha enfermedad lejos de la población es tarea fácil.

PREVENCIÓN. Para evitar enfermedades causadas por la presencia de la bacteria, la carne tiene que ser cocida el tiempo suficiente para que la temperatura en el centro alcance los 70° C.



Escherichia coli: Ahuyentar los fantasmas

Continuación

¿Dónde está la bacteria?

El principal reservorio de esta bacteria son los rumiantes tanto domésticos (bovinos, ovinos) como silvestres (venados), sin embargo se han detectado innumerables casos de infección en los cuales los alimentos implicados no eran de origen cárnico, tales como verduras, leche, frutas e incluso agua. Los alimentos elaborados con malas prácticas de manufacturas y los no pasteurizados sirven de vehículo para esta bacteria.

La carne se puede contaminar con heces durante el faenamiento y/o en el procesamiento posterior. Constituye un factor de riesgo que se realice la faena en granja, donde no se aplican las buenas prácticas industriales de un frigorífico. Si bien la carne picada en forma de hamburguesas es el mayor causante de brotes, los chacinados también constituyen un peligro potencial, principalmente los elaborados en forma casera en condiciones poco higiénicas.

En cuanto a la contaminación superficial de frutas y hortalizas puede ocurrir en el campo, durante el transporte, el almacenamiento o en lugares donde van a consumirse. En la leche, puede ser movilizada desde los tambos hasta la planta de procesamiento en tanques o por personal contaminado con heces bovinas. Por otro lado, como las aguas superficiales pueden contaminarse con estiércol y aguas servidas, la ingestión constituye una posible vía de intoxicación. De igual manera, el contacto cutáneo es una importante vía de contaminación -que se ve especialmente en lugares como guarderías de niños-, así como los animales domésticos.

Cuidados en la mesa y en la producción

Pese a que parece que la bacteria está en todos lados, las formas de evitar enfermedades son muy sencillas:

- ▶ Cocinar la carne el tiempo suficiente para que la temperatura en el centro alcance los 70°C, o sea hasta que desaparezca el color rojizo característico de la carne cruda (debe estar totalmente marrón).
- ▶ Evitar el contacto de alimentos crudos con alimentos cocidos.
- ▶ Consumir lácteos y jugos pasteurizados.
- ▶ Lavar cuidadosamente los vegetales y frutas que se consumen frescos.
- ▶ Consumir agua potabilizada.
- ▶ Mantener los alimentos perecederos bien refrigerados.
- ▶ Lavarse bien las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos y luego de ir al baño.
- ▶ Lavar los utensilios después de usarlos, tales como tablas de picar.
- ▶ Clorar correctamente las piscinas y no bañarse en aguas contaminadas

Además de las precauciones domésticas citadas, en nuestro país, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) es el organismo contralor de establecimientos faenadores, los cuales deben cumplir con un estricto plan de vigilancia cuyo objetivo es evitar la circulación de carnes con la presencia de agentes patógenos, entre ellos la Escherichia coli. Para ello se creó en 2006 una Red de Laboratorios Oficiales, de la cual forma parte la sede de Concepción del Uruguay del INTI, a través de su habilitación de dos rubros, uno de ellos la detección de Escherichia coli O157:H7/NM.

Por otro lado, en nuestro país existe una asociación civil sin fines de lucro integrada por familiares de pacientes, profesionales de la salud e investigadores, llamada Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (LuSUH), cuyo objetivo es fomentar ámbitos de investigación, educación y difusión para la prevención y tratamiento del SUH a nivel municipal, provincial, nacional e internacional.©

Más información: www.lusuh.org.ar

Contacto: Verónica Gaspart, vgaspart@inti.gob.ar | INTI-Concepción del Uruguay