



JORNADA MULTIDISCIPLINARIA SOBRE LA PROBLEMÁTICA "SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO EN LA ARGENTINA"



Ministerio de
Ciencia, Tecnología
e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación

Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria



Instituto Nacional de Alimentos

Departamento Vigilancia Alimentaria

VIGILANCIA ALIMENTARIA

VIGILANCIA SANITARIA

- ✓ Gestión de Denuncias por Riesgo
- ✓ Campañas Nacionales de de Alimentos
- ✓ Control de las Importaciones
- ✓ Programa Nacional de Vigilancia de Alimentos

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

- ✓ Gestión de Denuncias/Notificaciones por casos y brotes de ETA

- *Tipo de Alimentos involucrados*
- *Posibles vectores*
- *Agentes etiológicos responsables*
- *Modo de transmisión*

PREVENCIÓN

CONTROL

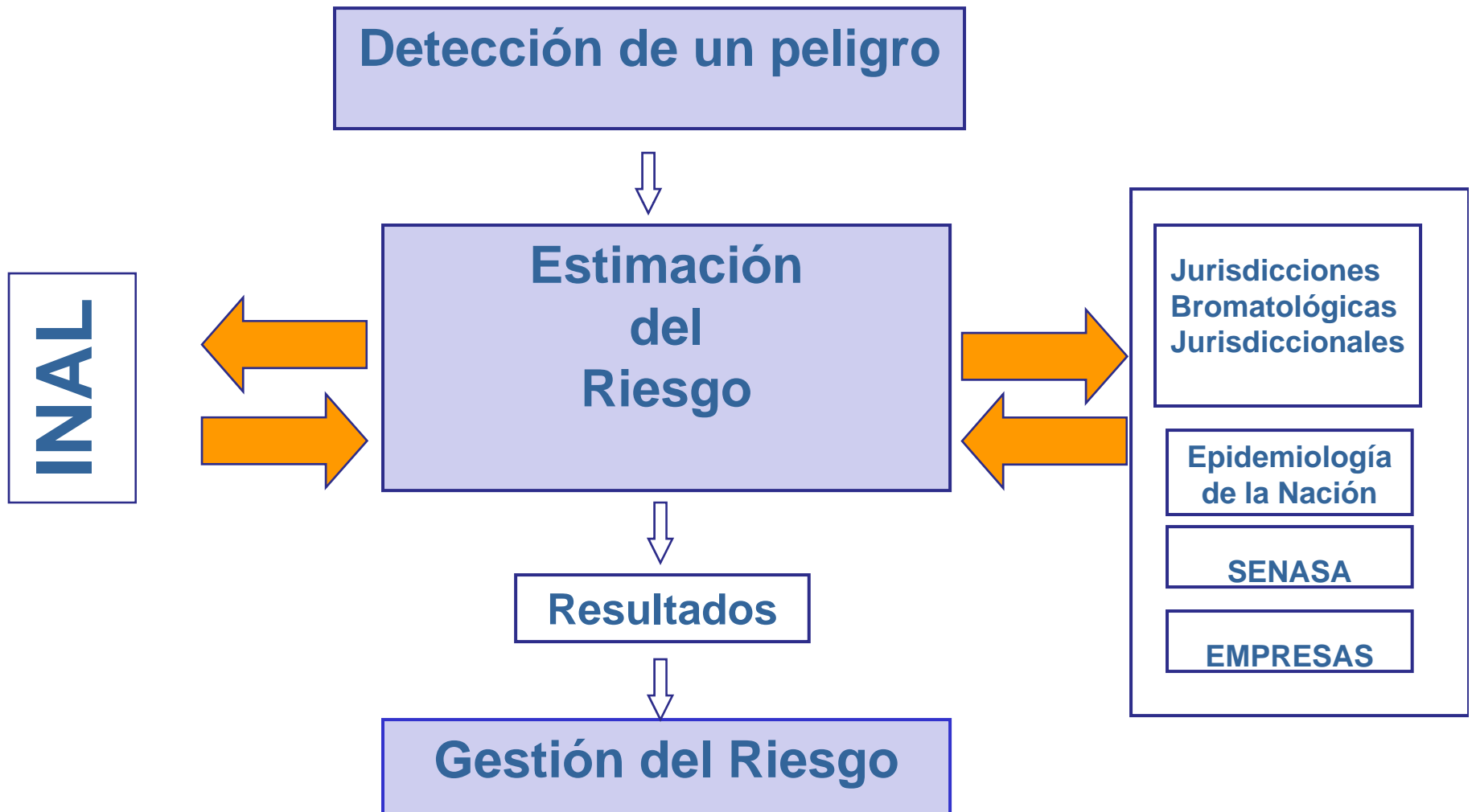
EDUCACIÓN

VIGILANCIA SANITARIA

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos con el fin de proteger la salud de los consumidores y prevenir las ETAs.

- ✓ **marco regulatorio**
- ✓ **capacidad analítica**
- ✓ **inspección**

VIGILANCIA SANITARIA RECEPCION Y TRATAMIENTO DE DENUNCIAS



MARCO NORMATIVO

24 de julio de 2003 grupo de trabajo denominado

"Criterios Microbiológicos para Alimentos",

Coordinador: Instituto Nacional de Alimentos (INAL),

Integrantes: representantes del INAL, el Ministerio de Salud de la Nación, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) INPPAZ-OPS, la Dirección de Bromatología y Química de Santa Fe, el Laboratorio Central de Salud de la Pcia. de Buenos Aires, la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires (DGHySA-GCBA), el INEI-ANLIS "Instituto Malbrán", la Universidad Nacional de Luján, CADESREDEYA, LAS-ICMSF, la Cámara Argentina de Supermercados y el sector privado; a fin de discutir los documentos.

Resolución Conjunta 79/2004 y 500/2004

Incluir el artículo 156tris y modificar los artículos 255 y 302 del Código Alimentario Argentino.

MARCO NORMATIVO

Guía para la interpretación de resultados microbiológicos de alimentos

- Armonizar la interpretación de los resultados del análisis microbiológico de alimentos,
- Ayudar a los integrantes del sistema de inspección oficial a evaluar la calidad microbiológica de algunos alimentos
- Establecer el nivel de contaminación que se considera como un riesgo significativo para la salud.

Elaborada por:

- **INAL**
- **Grupo Técnico Criterios Microbiológicos- CONAL** como complemento de los criterios microbiológicos para carnes picadas y sus derivados incluidos en el Código Alimentario Argentino (Resolución conjunta SPyRS y SAGPYA N° 79/04 y 500/04, publicada en el Boletín Oficial N° 30.407 del 24/ 05/ 04)

Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2003

- **Guía de Inspección Disposición ANMAT 4943/2003**

GUÍA DE INSPECCIÓN

Procedimiento de inspección, toma de muestra
y protocolo de análisis para el control de
Escherichia coli productor de toxina Shiga
en locales de expendio de comidas preparadas

Disposición ANMAT Nº 4943/2003-
Publicado en Boletín Oficial Nº 30.251 del 08/10/03

Recomendada su implementación por la Comisión Nacional de Alimentos-
Acta Nº 58, reunión extraordinaria del 18/07/03



Ministerio de Salud
ANMAT
Instituto Nacional de Alimentos
www.anmat.gov.ar

Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2003

- **Guía de Inspección Disposición ANMAT 4943/2003**
 - **Marco de referencia para agentes sanitarios**
 - **Métodos uniformes**
 - **Puntos críticos**

Objetivo

- **Fortalecer los Sistemas de Inspección capacitando**

Items a controlar

- **MATERIAS PRIMAS**
- **PROCESOS**
- **CAPACITACIÓN**
- **TEMPERATURAS**

Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2003

- Guía de Inspección Disposición ANMAT 4943/2003

Publicado en Boletín Oficial N° 30.251 del 8/10/03

Instituciones que colaboraron en la revisión y edición de las guías:

- 24 jurisdicciones bromatológicas provinciales,
- SENASA,
- SAGPYA,
- INPPAZ-OPS-OMS,
- Departamento de Educación para la Salud del Ministerio de Salud de la Nación
- Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación,
- Foro de la Alimentación- Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales
- Ministerio de Desarrollo Social,
- ANEI-ANLIS “Instituto Malbrán”
- Universidad Nacional del Centro
- Asociación Argentina de Pediatría



Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2003

Desarrollo de Manuales de Recomendaciones para Elaboradores de Alimentos

- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas.

- Control de la contaminación con *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC)



Ministerio de Salud
ANMAT
Instituto Nacional de Alimentos
www.anmat.gov.ar



Organización Panamericana de la Salud
www.panalimentos.org

- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Carnicerías.

- Control de la contaminación con *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC)



Ministerio de Salud
ANMAT
Instituto Nacional de Alimentos
www.anmat.gov.ar



INPPAZ OPS OMS
Instituto Panamericano
de Protección de Alimentos
y Zoonosis
www.panalimentos.org

Inocuidad de Alimentos Educación - Concientización

Campaña Nacional de Educación y Prevención de ETAs

→ **Iniciativa interinstitucional**

- Ministerio de Salud
- ANMAT-INAL
- SDCDC
- OPS-INPPAZ

→ **Objetivo:**

Informar y concientizar a la población sobre los cuidados necesarios para prevenir las ETA, basándose en las 5 recomendaciones claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS.



Inocuidad de Alimentos Educación - Concientización

Campaña Nacional de Educación y Prevención de ETA

Canales de comunicación:

- ✓ Radio
- ✓ Televisión
- ✓ Material educativo
- ✓ Línea informativa telefónica gratuita (0800-333-1234)
- ✓ Página de Internet

Spots publicitarios:

- Higiene
- Agua segura
- Contaminación cruzada
- SUH**
- Alimentos



Campaña Nacional de Educación y Prevención de las ETA

The screenshot shows the ANMAT website interface in a Windows Internet Explorer browser. The page features the ANMAT logo and the Ministry of Health logo. A navigation bar includes links for 'Registro de Audiencias', 'Mapa del Sitio', 'Accesibilidad', and 'Buscadores'. Below this, there are logos for 'MERCOSUR' and 'Farmacopea Argentina'. The main content area is organized into a grid with columns for 'Página de Inicio', 'Institucional', 'Legislación', and 'Publicaciones'. The 'Institucional' column highlights the 'Campaña Cuida Tus Alimentos' with a blue banner. The 'Publicaciones' column lists various topics like 'SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO' and 'Prevencción De Enfermedades Transmitidas Por Alimentos'. A sidebar on the left lists categories such as 'Productos Regulados por la A.N.M.A.T.', 'Medicamentos', 'Alimentos', 'Prod. Médicos', 'Cosméticos', 'Domisaniarios', 'Sistemas', and 'Consumidores'. The bottom of the browser window shows the Windows taskbar with the system clock at 10:35 a.m.

Campaña Nacional de Educación y Prevención de las ETA 2004

The screenshot shows a Windows Internet Explorer browser window displaying the website http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/index.htm. The page title is "Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud". The main heading is "Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos".

The navigation menu includes: Home, la campaña, Enfermedades transmitidas por alimentos, Recursos, Glosario, Links, and Contacto.

On the left side, there is a vertical menu with the following items: Consumidores, Síndrome Urémico Hemolítico SUH, Manipuladores, Educadores, and Medios.

The main content area features five circular icons representing food safety topics: Higiene (Hygiene), Contaminación cruzada (Cross-contamination), Cocción completa (Complete cooking), Temperaturas seguras (Safe temperatures), and Alimentos seguros (Safe foods).

Below the icons, the text reads: "Consultas 0 - 800 - 333 1234 ANMAT RESPONDE".

At the bottom of the page, there are logos for ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, Instituto Nacional de Alimentos) and the Ministerio de Salud, PRESIDENCIA DE LA NACION.

The browser's taskbar at the bottom shows the Start button, several open applications (Post-it, Internet Explorer, Bandeja de...), and the system tray with the date and time (10:42 a.m.).

Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud

Campana de educación y prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos







Este sitio es parte del Sistema de La Cooperación y Defensa del Consumidor www.ajcc.gov.ar

Ministerio de SALUD de la Nación www.msa.gov.ar

ANMAT
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica www.anmat.gov.ar

Organización Panamericana de la Salud www.pana.org




www.cuidatusalimentos.org.ar

Consultas **0800-3331234**
ANMAT RESPONDE

Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

Todo lo que Ud. debe saber

Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud

Campana de educación y prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Campaña Nacional de Educación y Prevención de las ETA

■ Información para la Comunidad



Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud

Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)
Todo lo que Ud. debe saber

¿Cuál es la bacteria causante de la enfermedad?

Escherichia coli es el nombre dado a una gran familia de bacterias. Aunque la mayoría son inofensivas, algunos tipos pueden enfermarnos, como la E. coli productora de toxina Shiga. Esta puede causar una diarrea sanguinolenta que, usualmente, se cura sola, pero que puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal aguda en niños (Síndrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombocitopénica Trombótica o PTT). La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquéllos que, por padecer otras enfermedades, tienen su sistema inmunológico deprimido. En algunos casos, puede provocar la muerte.

¿Cuáles son los síntomas que presenta el SUH?

Los síntomas que pueden presentarse incluyen diarrea, dolores abdominales, vómitos y otros más severos como diarrea sanguinolenta y deficiencias renales. El período de incubación de la enfermedad es de 3 a 9 días.

¿Qué alimentos pueden estar contaminados con esta bacteria?

Carnes picadas de vaca y aves sin cocción completa (ej.: hamburguesas), salame, arrollados de carne, leche sin pasteurizar, productos lácteos elaborados a partir de leche sin pasteurizar, aguas contaminadas, lechuga, repollo y otros vegetales que se consumen crudos.

¿Cómo llega la Escherichia coli productor de toxina Shiga a los alimentos?

La E. Coli productor de toxina Shiga se encuentra frecuentemente en el intestino de animales bovinos sanos y otros animales de granja, y llega a la superficie de las carnes por contaminación con materia fecal durante el proceso de faena o su posterior manipulación. Las carnes picadas son uno de los productos de mayor riesgo. Esto se debe a que, durante el picado, la bacteria pasa de la superficie de la carne al interior del producto, donde es más difícil que alcance la temperatura necesaria para eliminarla durante la cocción.

Pero no solamente puede encontrarse en las carnes sino también en el agua, la leche sin pasteurizar y las verduras, que pueden contaminarse por contacto con las heces de estos animales (por ejemplo: las verduras por riego con aguas servidas, la leche durante el ordeño, etc.).

¿Qué medidas de prevención pueden adoptarse?

Al realizar sus compras:

- *El tiempo que transcurre desde que compra sus alimentos hasta que los coloca en la heladera de su casa debe ser el mínimo posible y nunca debe superar las 2 horas, para no cortar la cadena de frío. Para ello organice sus compras dejando para el final la adquisición de alimentos frescos y congelados.
- *No compre leche sin pasteurizar.
- *Las comidas listas para consumir deben estar almacenadas en forma separada de las carnes crudas. Nunca compre comidas listas para consumir que se encuentran expuestas junto a carnes crudas.
- *Elija establecimientos que merezcan su confianza por la higiene y la buena conservación de los productos que ofrecen.



5 claves de la inocuidad de los Alimentos



El presente Calendario Educativo tiene como propósito constituirse en una herramienta práctica para la capacitación de recursos humanos en inocuidad de los alimentos en el nivel local. Una vez finalizado el año 2008, el mismo podrá utilizarse como un rotafolio de posters didácticos, con conceptos accesibles para toda la comunidad, sobre las 5 claves para la inocuidad de los alimentos y recomendaciones para la prevención del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

0800-333-1234 - ANMAT RESPONDE
www.anmat.gov.ar

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud



CALENDARIO

2008

Programa Nacional de Capacitación de Inspectores Bromatológicos 2004

Objetivos:

- ✓ Unificar criterios
- ✓ Actualizar procedimientos de inspección
- ✓ Establecer cambios de modelo en la practica de inspección
- ✓ Capacitar y Actualizar a través de actividades presenciales y a distancia

Herramientas desarrolladas:

- ✓ Curso “Afianzando las Herramientas de Gestión de la Inocuidad y su Verificación” -2004
- ✓ Curso Auditores HACCP - 2006-2007
- ✓ Cursos Virtuales - 2006-2007-2008
- ✓ Red Nacional de Inspectores Bromatológicos 2006
- ✓ Boletín para Inspectores Bromatológicos -2006

El Boletín del Inspector Bromatológico

Número dedicado a la Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico por medio del Control de Temperaturas



CLAVE DEL MES:
COCCION COMPLETA

(Clicke sobre la clave para más información)



Para comunicarse con El Boletín
boletin@anmat.gov.ar

Gaceta correspondiente a El Boletín del Inspector Bromatológico Nº 4

Cocine completamente los alimentos: Control de Temperaturas

En esta edición de la **Gaceta** abordaremos la Cocción Completa de los Alimentos, haciendo especial hincapié en el control de las temperaturas de cocción de los mismos.

Existen varios factores que afectan el crecimiento bacteriano y por ende, pueden aumentar la probabilidad de la ocurrencia de ETA. Estos factores pueden relacionarse con las características del alimento (factores intrínsecos) o con las condiciones del medio en el que el alimento se encuentra (factores extrínsecos).

Factores que más contribuyen a la ocurrencia de ETA

- 63% Enfriamiento rápido inadecuado y deficiente mantenimiento en frío
- 29% Preparación de alimentos con mucha anticipación al servicio
- 27% Inadecuado mantenimiento en caliente
- 26% Deficiencias en higiene personal y hábitos higiénicos
- 25% Recalentamiento inadecuado
- 6% Contaminación cruzada
- 5% Cocción inadecuada o tratamiento al calor inadecuado
- 2% Ingredientes crudos contaminados
- 1% Peligros químicos incidentales



Fuente: FDA/ CDC. La sumatoria asciende al 100% porque generalmente más de un factor contribuyente se encuentra implicado en la ocurrencia de un brote de ETA.

Dentro de los factores extrínsecos encontramos a la **temperatura** de los alimentos. Las bacterias se reproducen en una amplia variedad de temperaturas, pero las bacterias patógenas para el hombre alcanzan su mayor crecimiento en el rango de temperaturas que va desde los 20° a 50°C, rondando la óptima en los 35-37°C. Por eso, los alimentos a temperatura ambiente permiten un rápido crecimiento de bacterias y tienen mayor riesgo de producir enfermedades. En general se considera que por debajo de los 5°C o por arriba de los 60°C, la reproducción de las bacterias es muy escasa o casi nula.

Es importante tener presente que además de temperaturas adecuadas, las bacterias necesitan tiempo para desarrollarse. El abuso de la combinación temperatura-tiempo se encuentra muy frecuentemente relacionado con la ocurrencia de casos/ brotes de ETA.

página 5

Síndrome Urémico Hemolítico



Escherichia coli (E. coli)

Escherichia coli es el nombre común a una gran familia de bacterias normalmente halladas en el intestino de los seres humanos y animales. La mayoría de las E. coli no producen enfermedades, sin embargo algunas especies pueden hacerlo. Algunas, agrupadas como E. coli productor de toxina Shiga (STEC), son causa de una colitis hemorrágica que, usualmente, remite sola, pero que en el 10% de los casos puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal aguda en niños (Síndrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombocitopénica Trombótica o PTT). La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquellos que por padecer otras enfermedades tengan su sistema inmunológico debilitado. El SUH se caracteriza por presentar anemia, trastornos en la función renal y, en algunos casos, puede ocasionar durante su evolución alteraciones neurológicas e insuficiencia renal crónica si no es tratado a tiempo.

La infección por E. coli productor de toxina Shiga en las personas se encuentra en aumento en el mundo entero desde principios de la década del 80. En Argentina, se registran 350 casos de Síndrome Urémico Hemolítico por año. Entre el 25 % y 30% puede evolucionar a insuficiencia renal crónica y la mortalidad en la etapa aguda de la enfermedad es del 2 al 5,6%. Uno de cada cinco niños que recibe un trasplante de riñón llega a ese estado por haber padecido el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

Generalmente, se necesitan de cientos a miles de microorganismos para enfermar a una persona. Desafortunadamente, en el caso de la E. coli productor de toxina Shiga el número requerido puede ser tan pequeño como 10.

E. coli productor de toxina Shiga se encuentra frecuentemente en el intestino de animales bovinos sanos y otros animales de granja. Llega a la carne por contaminación con materia fecal durante su procesamiento y manipulación. Otros alimentos como la leche, el agua o las verduras pueden contaminarse por tener alguna forma de contacto con las heces de esos animales (hecho con aguas servidas, por ejemplo). Las carnes picadas, por el proceso que sufren, se constituyen en un producto de mayor riesgo que la carne sin procesar.

Las personas pueden infectarse con E. coli productor de toxina Shiga:

- comiendo comida contaminada,
- bebiendo agua contaminada,
- por contacto directo con animales de granja o con sus heces,
- por bañarse en lagos, lagunas y playas contaminadas,
- por contacto con personas infectadas o con sus heces.





Los alimentos mayormente asociados a brotes y/o casos clínicos de enfermedad han sido las carnes picadas de vaca y aves sin cocción completa (ej: hamburguesas), salame, amolados de carne, leche cruda sin pasteurizar, productos lácteos elaborados a partir de leche sin pasteurizar, aguas contaminadas, jugos de frutas sin pasteurizar, lechuga, repollo, rábanos, brotes de alfalfa y otros vegetales que se consumen crudos.

Dada la severidad de la enfermedad, a lo largo de toda la cadena alimentaria deben tomarse medidas sucesivas para reducir el riesgo de infección por E. coli productor de toxina Shiga, siendo responsables de la prevención todos los involucrados: productores agropecuarios, procesadores, distribuidores, responsables de puntos de venta, y consumidores.

La Gaceta del Boletín del Inspector Bromatológico es una publicación mensual de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica por intermedio del Instituto Nacional de Alimentos.


 Contacto: boletin@anmat.gov.ar
 Edición: Unidad 25 (1101) CABA
 Para imprimir el boletín: www.anmat.gov.ar
 Diseño y Edición: Mía Florencia Mendez
 Roberto Sarandiro

Edición de Diciembre de 2008



- Productos Regulados por la A.N.M.A.T.
- Medicamentos
- Alimentos
- Prod. Médicos
- Cosméticos
- Domisanitarios
- Sistemas
- 21/07/08
- Consumidores
- Sistemas de Vigilancia
- Servicios y Trámites
- A.N.M.A.T. Responde

Resolución Ministerial 855/05 - Decreto 214/06

Alertas

18/07/08 "AMPLIACIÓN: Nuevo alerta por Factor VIII adulterado"

Novedades

Reunión Internacional "Estrategias y Desarrollos en Farmacovigilancia"

El Rol de los Comités de Ética en Investigación Clínica y de los Investigadores Clínicos en la Argentina del siglo XXI

Recomendaciones para el tránsito de productos farmacéuticos

Destacados

Últimas prohibiciones, clausuras e inhabilitaciones

Últimas especialidades medicinales autorizadas

Recordatorios

Investigaciones experimentales: requisitos para consentimientos informados

Multimedia



Introducción a la problemática de los ensayos clínicos



Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos y de Composición de Alimentos y Rotulado.

2007

Objetivos:

- ❖ Conocer la situación de los alimentos que se encuentran en el mercado nacional
- ❖ Detectar incumplimientos
- ❖ Adoptar medidas de prevención
- ❖ Establecer las prioridades e intervenciones de salud pública
- ❖ Evaluar programas de inocuidad de los alimentos

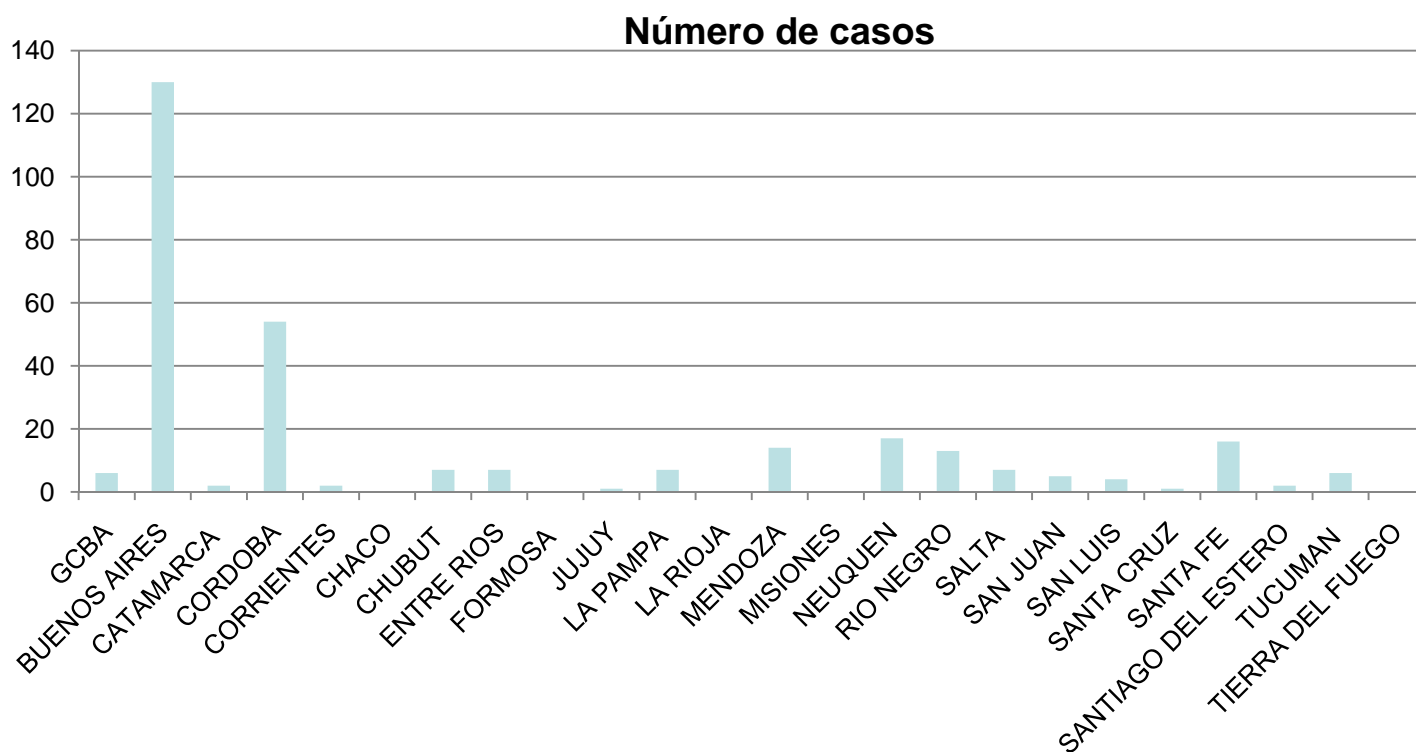
Alimentos seleccionados/Determinaciones propuestas: Riesgo y población .

Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos y de Composición de Alimentos y Rotulado.

Aguas de mesa	Fórmulas infantiles (de 0 a 12 meses)
Alimentos listo para consumo	Galletas y Facturas
Alimentos a base de hortalizas	Gaseosas
Alimentos libres de gluten	Alimentos a base de carne picada (Hamburguesas)
Alimentos modificados en su composición lipídica	Harinas fortificadas
Alimentos con bajo contenido de sodio	Helados
Alimentos dietéticos	Hortalizas procesadas crudas
Aves y sus derivados	Huevos
Bebidas alcohólicas	Leches en polvo
Cereales de desayuno y barras de cereal	Maní envasado
Conservas de Tomate	Pan
Embutidos Secos	Productos de repostería
Pescados y mariscos en conserva	Quesos pasta blanda
Polvos para preparar bebidas	Sales

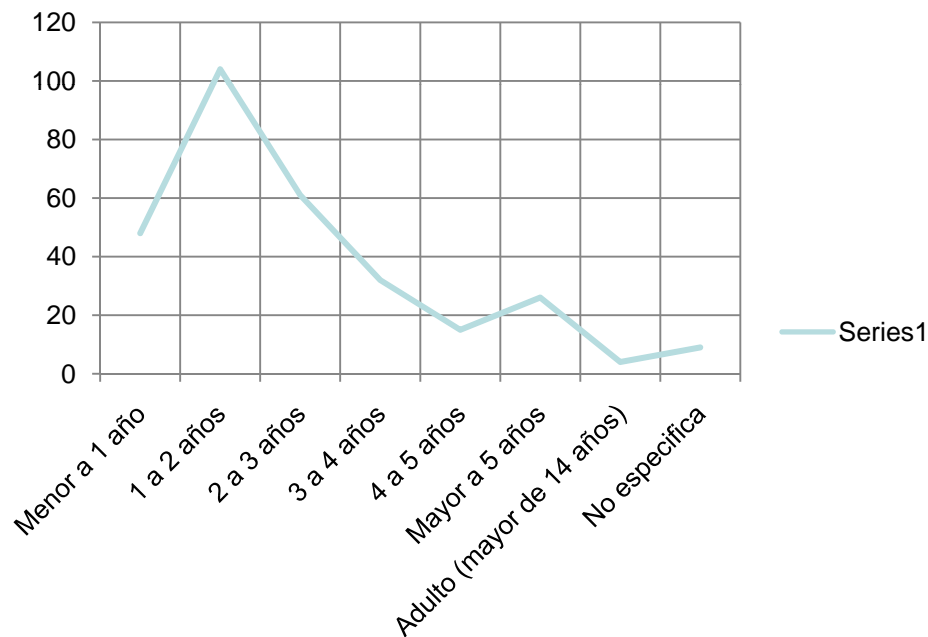
Resultados del Relevamiento Nacional de SUH Enero – Diciembre 2007

Distribución de ocurrencia de casos por Provincias



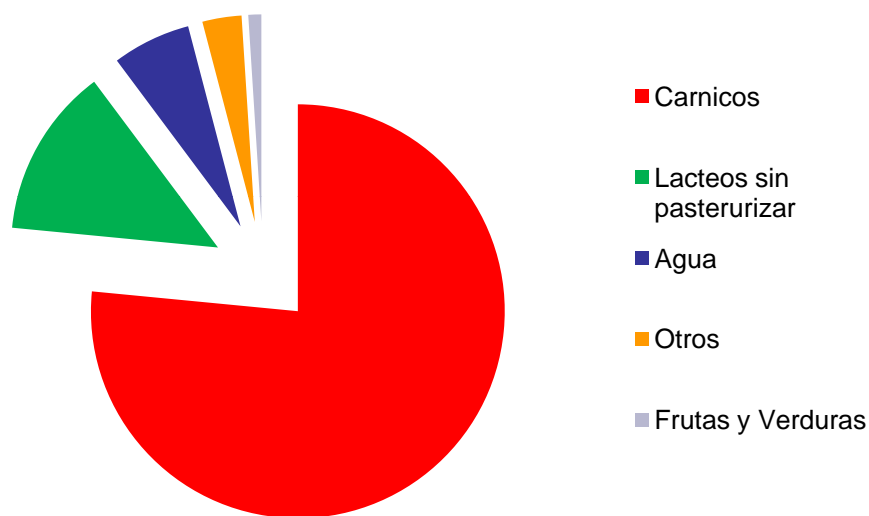
Resultados del Relevamiento Nacional de SUH Enero – Diciembre 2007

Distribución de ocurrencia de casos por Edades

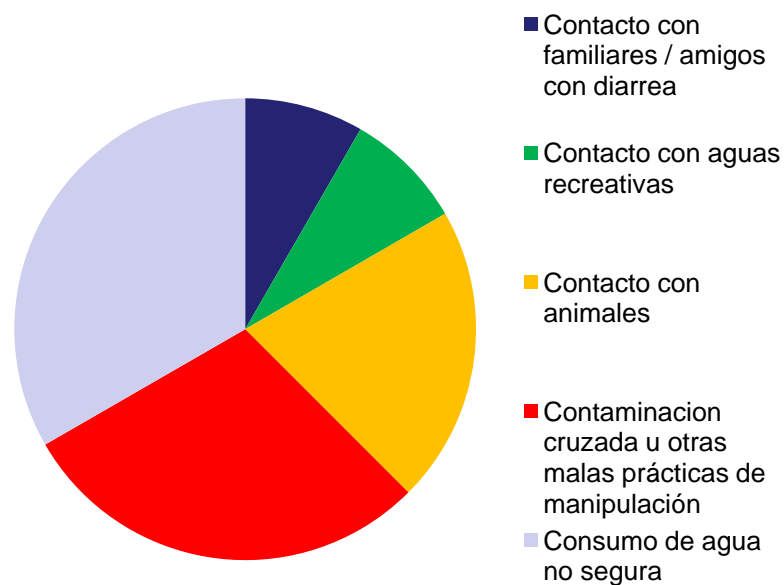


Resultados del Relevamiento Nacional de SUH Enero – Diciembre 2007

Alimentos Sospechosos



Factores de Riesgo



Qué tenemos?

- ✓ Parámetros microbiológicos
- ✓ Guía para la Interpretación de resultados microbiológicos de alimentos
- ✓ Manuales de recomendaciones para elaboradores de alimentos
- ✓ Guías para inspectores
- ✓ Campaña “Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud”
- ✓ Materiales educativos folletos, posters, calendarios, etc.
- ✓ Spots publicitarios y mensajes de radio.
- ✓ Curso de capacitación de inspectores de bromatología, red de inspectores bromatológicos y boletín de inspectores.
- ✓ Programa nacional de vigilancia Contaminantes en alimentos que incluye alimentos epidemiológicamente relacionados al SUH.

Qué falta ?

- ✓ Estadísticas que orienten la capacitación y el control. Factores que favorecen la contaminación de alimentos y el desarrollo de la enfermedad en nuestro país.
- ✓ Llegar a todos los niveles de la sociedad para que conozcan la enfermedad y su prevención.
- ✓ Programa de prevención con el fin de darle continuidad y uniformidad, evaluando y reajustándolo en función de los resultados obtenidos que incluya tanto control como su prevención.

Qué estamos haciendo?

- ✓ Ajustando el programa de vigilancia .
- ✓ Incorporando el mensaje de prevención a las líneas 0800 de ANMAT.

Propuestas presentadas a Dirección Planificación y Relaciones Institucionales:

- ✓ Utilización de los spots en los espacios disponibles durante todo el año pero en especial en la temporada de calor.
- ✓ Trabajo conjunto con el Ministerio de Educación. Elaboración de materiales y distribución o incorporación obligatoria.
- ✓ Video conferencias a cargo de INAL-ANMAT para padres, maestros, guarderías, primarios, secundarios, universidad.
- ✓ Elaboración de carteles para las carnicerías. Ver
- ✓ Diseño de materiales para difusión (bolsas de supermercados, imanes para heladeras).

Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2002

Jurisdicciones Bromatológicas de todo el País

- **Monitoreo de carnes picadas en bocas de expendio:**
- Tipo de locales: Carnicerías
- Alimento: Carne picada y hamburguesas
- Controles sugeridos:
- origen de la mercadería.....
- presencia de carne ya picada en mostrador
- temperatura de conservación de la misma.....
- condiciones de higiene de la máquina picadora: Buena-Mala-Aceptable (ver)
- frecuencia de limpieza de la misma:.....
- método de limpieza (sustancias utilizadas).....
- toma de muestras y análisis
- **Colocar un cartel con recomendaciones**

SI NO



Campaña de Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico 2008

Carnicerías

A LOS SEÑORES CONSUMIDORES:

- La *Escherichia coli* 0157:H7 es una bacteria que puede estar presente en la carne picada cruda. Si ésta no se cocina adecuadamente, su consumo puede ocasionar un cuadro grave conocido como Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), resultando especialmente peligroso para los niños, ancianos y personas inmunosuprimidas. Es por ello que se recomienda:
- Cocinar muy bien los productos elaborados con carne picada (hamburguesas, empanadas, etc.) hasta que no queden partes rojas o rosadas en su interior.
- Evitar el contacto de carne cruda y sus jugos con alimentos cocidos o listos para consumir, a fin de prevenir su contaminación.
- Si desea adquirir carne picada solicítelo en el mostrador. Será procesada en el momento y en su presencia.

0800 333 1234

ANMAT RESPONDE



Mensaje Telefónico

Con el fin de prevenir el síndrome urémico hemolítico, grave complicación que afecta particularmente a los niños y que puede desarrollarse luego de una gastroenteritis causada por un tipo específico de la bacteria Escherichia coli (E.coli O157H7), la ANMAT recomienda:

- ❖ Cocine completamente las carnes y las comidas que lleven carne picada, hasta que no queden partes rojas o rosadas en su interior.
- ❖ Evite las contaminaciones cruzadas desde las carnes crudas o sus jugos a los alimentos cocidos o aquellos que serán consumidos sin cocción previa.
- ❖ Evite el consumo de leche o jugos sin pasteurizar.
- ❖ Lave muy bien las frutas y verduras.



ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica



Ministerio de
Salud

Presidencia de la Nación

Departamento de Vigilancia Alimentaria INAL-ANMAT

TE: 011 4340-0800 int. 3526-3537

TE directo: 011 4340-0888/89

0800-222-6110

Email: vigialim@anmat.gov.ar

www.anmat.gov.ar



JORNADA MULTIDISCIPLINARIA SOBRE LA PROBLEMÁTICA "SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO EN LA ARGENTINA"



Ministerio de
Ciencia, Tecnología
e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



Ministerio de
Salud
Presidencia de la Nación