



Reial Acadèmia de Medicina i Ciències Afins
de la Comunitat Valenciana



CEU | Universidad
Cardenal Herrera

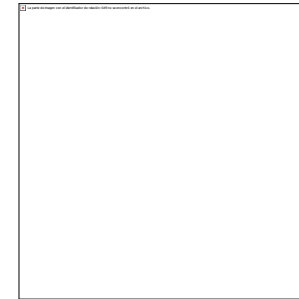
Listeriosis

Una zoonosis vista desde el prisma *One Health*



Dr. Santiago Vega García, Catedrático de Sanidad Animal
Académico Correspondiente de la RAMCV

Dra. Clara Marín Orenga, Dr. Jaume Vicent Jordá Moret



One Health es un concepto concebido para que:

«Los esfuerzos de colaboración de múltiples disciplinas que trabajan local, nacional y globalmente para lograr una salud óptima para las personas, los animales y nuestro medio ambiente» (*One Health Initiative Task Force y la National Research Council, 2015*).

ya que «la salud humana y la sanidad animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten» (OIE).

One Health, Una sola Salud

NEWSLETTER

Animal's Health

Una técnica de medicina humana salva la vista a perros y caballos

Un equipo de veterinarios de la Universidad de Tufts ha descubierto que mediante la aplicación de la reticulación a caballos y perros con problemas corneales se evita la cirugía y se reduce el uso de medicación

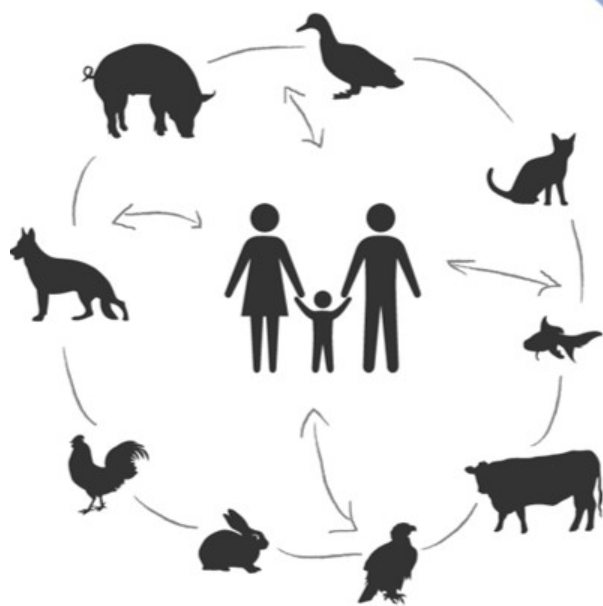


ONE HEALTH



LAS ZONOSIS... O UN RETO SANITARIO

Zoonosis: enfermedad que se transmite de los animales al hombre y viceversa.



60% de las enfermedades humanas infecciosas son zoonóticas

Este ícono muestra siluetas de un cerdo, un pato y un pollo a la izquierda, una flecha que apunta hacia la derecha, y un ícono de un humano con un símbolo de enfermedad (una estrella) a la derecha.

Al menos un **75%** de los agentes patógenos de las enfermedades infecciosas emergentes del ser humano (incluido el Ébola, el VIH o la influenza) son de origen animal

Este ícono muestra siluetas de un cerdo, un pato y un pollo a la izquierda, una flecha que apunta hacia la derecha, y un ícono de un humano a la derecha.

5 nuevas enfermedades humanas aparecen cada año, tres de las cuales son de origen animal

Este ícono muestra siluetas de un cerdo, un pato y un pollo a la izquierda, una flecha que apunta hacia la derecha, y un ícono de un humano con un símbolo de enfermedad (una estrella) a la derecha.

80% de los agentes patógenos que pueden utilizarse con fines de bioterrorismo son zoonóticos

Este ícono muestra un símbolo de bioseguridad (tres arcos) a la izquierda, un ícono de un humano con un símbolo de enfermedad (una estrella) en el centro, y siluetas de un cerdo y un pollo a la derecha.



«Entre la medicina humana y la medicina veterinaria no existen líneas divisorias, ni deben existir. El objeto es diferente, pero la experiencia obtenida constituye la base de toda la medicina.»

Rudolph Virchow

Rudolph Virchow (1821-1902)

LAS ZONOSIS... O UN RETO SANITARIO

Zoonosis: enfermedad que se transmite de los animales al hombre y viceversa.



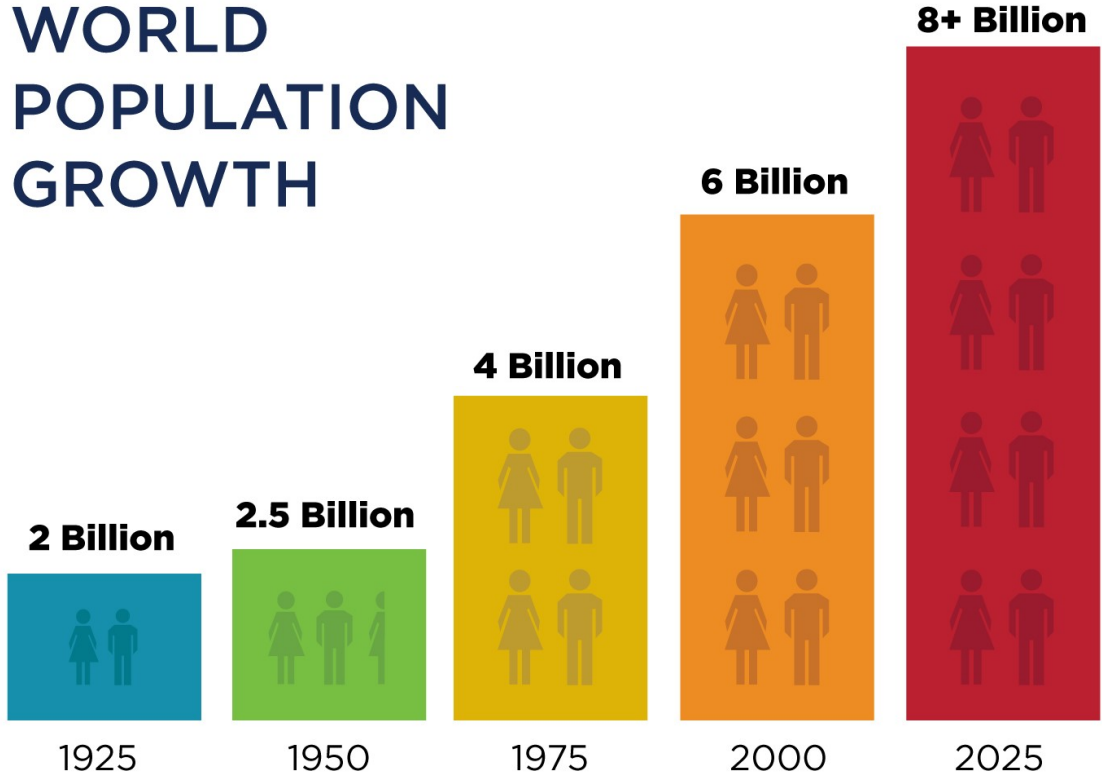
La humanidad depende de la agricultura y de la ganadería para su alimentación. Sin embargo, más del 20% de las pérdidas actuales de producción animal están ligadas a las enfermedades animales.

La población mundial habrá alcanzado cerca de 10.000 millones de personas en 2050.

+70%: es el aumento de la demanda de proteínas animales que se espera de aquí a 2050, en parte debido a la emergencia de las clases medias en los países en desarrollo y a sus nuevos hábitos de consumo.

El incremento subsecuente de la producción animal planteará nuevos retos, también en el campo del control de enfermedades.

WORLD POPULATION GROWTH



TRANQUILIDAD



Juan Morcillo y Olalla

Príncipe de la Inspección Veterinaria



D. Juan Morcillo Olalla, Veterinario de 1.ª Clase, como era en 1864. Nació el 23 de febrero de 1828. En Montalegre, Prov. de Alicante.

GUIA DEL VETERINARIO INSPECTOR,

Ó SEA

**POLICIA SANITARIA
VETERINARIA,**

APLICADA Á LAS CASAS-MATADEROS Y PES-
CADERIAS.

POR

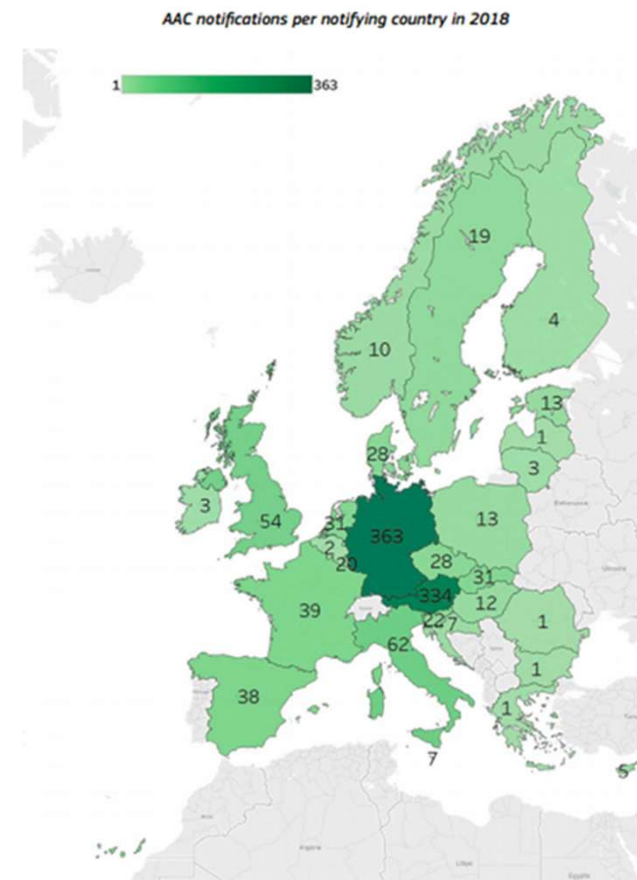
D. JUAN MORCILLO OLALLA, veterinario de primera clase, socio de número de la Academia veterinaria Barcelonesa, subdelegado é inspector de carnes y pescados de la ciudad de San Felipe de Játiva.

Juan Morcillo y Olalla

Príncipe de la Inspección Veterinaria

Los datos apuntalan esta teoría: en Europa, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se producen unos **23 millones de los 600 millones de casos anuales de intoxicaciones alimentaria en el mundo**, y el número de muertes asciende a 5.000, de las cerca de **420.000 registradas a nivel global**, lo que la convierte en la región con la tasa de decesos más baja por este motivo.

Solo en España, en 2017 se detectaron unos **37.000 casos de infecciones relacionadas con la ingesta de alimentos y líquidos**, y en el capítulo de defunciones los datos más recientes facilitados por el Centro Nacional de Epidemiología corresponden al acumulado 2004-2011, período en el que se observaron **7 muertes de media por año**.



Solo en agosto España ha notificado una veintena de alertas sanitarias a la Unión Europea

- Expertos y autoridades son unánimes sobre que los niveles de seguridad son más altos que nunca y que han mejorado en las últimas décadas



María Luisa Carcedo, ministra de Sanidad en funciones - Ángel de Antonio



EFE

@abc_conocer

Actualizado: 31/08/2019 16:21h



BOCA CHICA

Be Live Experience Hamaca 4*

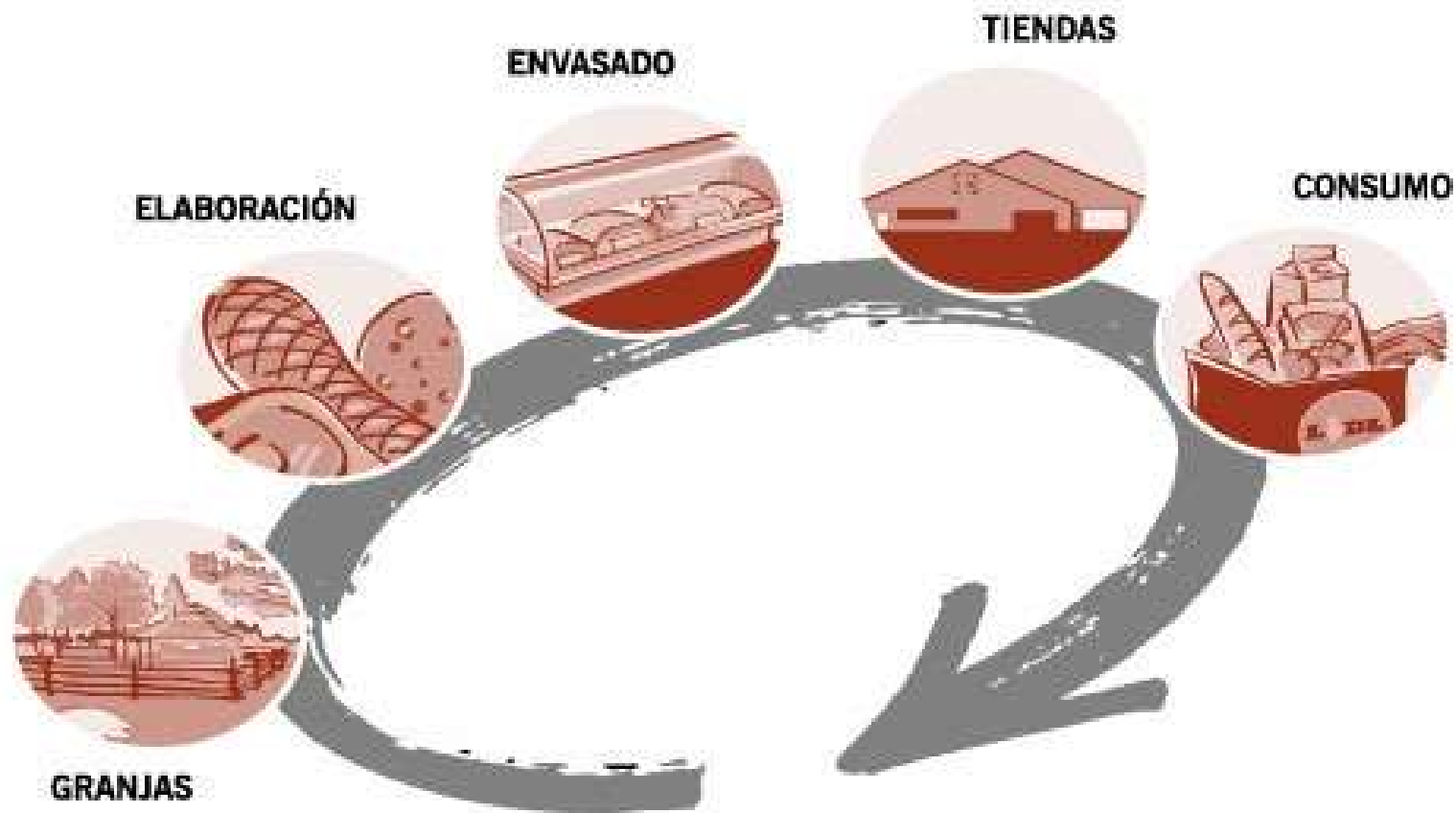
9 días / 7 noches. T. I.

869€



TRAZABILIDAD GARANTIZADA

de la granja a su mesa





WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals, preserving our future



**Food and Agriculture
Organization of the
United Nations**



**Organización
Mundial de la Salud**

**COLABORAR JUNTOS PARA ALCANZAR
UN MISMO OBJETIVO**



SEGURIDAD ALIMENTARIA
BUSCANDO EL
RIESGO CERO

Listeriosis

La listeriosis es una infección grave causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se trata de una enfermedad transmitida por los alimentos, que es relativamente poco frecuente pero grave, con **tasas de letalidad altas (entre el 10% y el 30%)**.





Origen

- *Listeria* se encuentra en el **suelo, las plantas y el agua**. Los animales, incluidos los bovinos, ovinos y caprinos, también pueden portar las bacterias.
- El **consumo de alimentos contaminados es la principal vía de transmisión a humanos**. Las infecciones también pueden ocurrir a través del contacto con animales o personas infectadas.

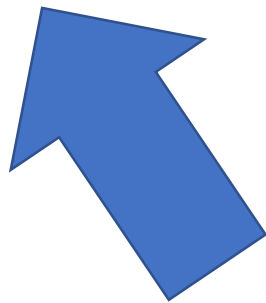
Ciclo de transmisión



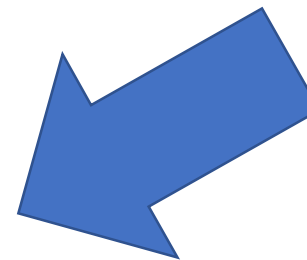
Alimentos sin tratamiento térmico
O post-procesados



Humanos y animales



Ambiente



Grupos de riesgo

- Mujeres embarazadas
- Niños recién nacidos
- Mayores de 65 años
- Personas inmunodeprimidas
(trasplantes, quimioterapia, cáncer, diabetes, SIDA ...)



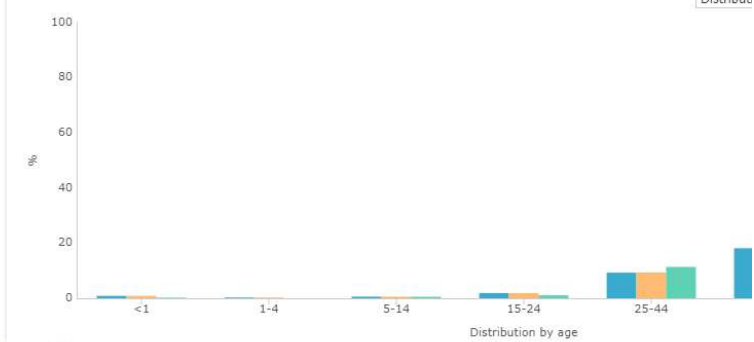
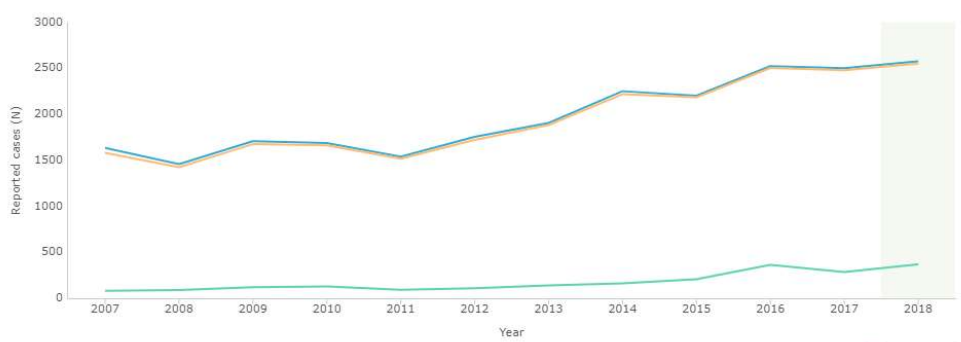
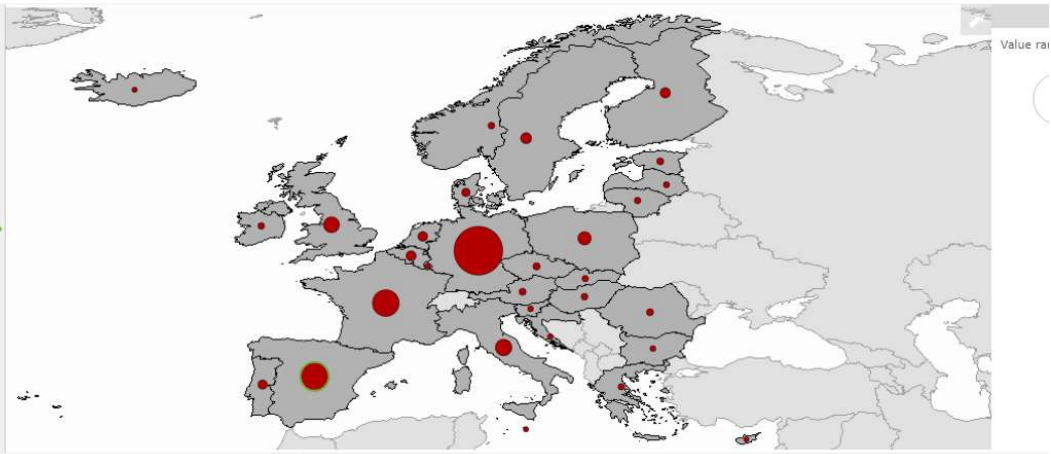
Epidemiología



Surveillance Atlas of Infectious Diseases

← → Listeriosis Confirmed cases Reported cases 2018

Region	Reported cases (N)
EU/EEA	2575
EU	2549
Austria	27
Belgium	74
Bulgaria	9
Croatia	4
Cyprus	1
Czech Republic	31
Denmark	49
Estonia	27
Finland	80
France	338
Germany	683
Greece	19
Hungary	24
Iceland	2
Ireland	21

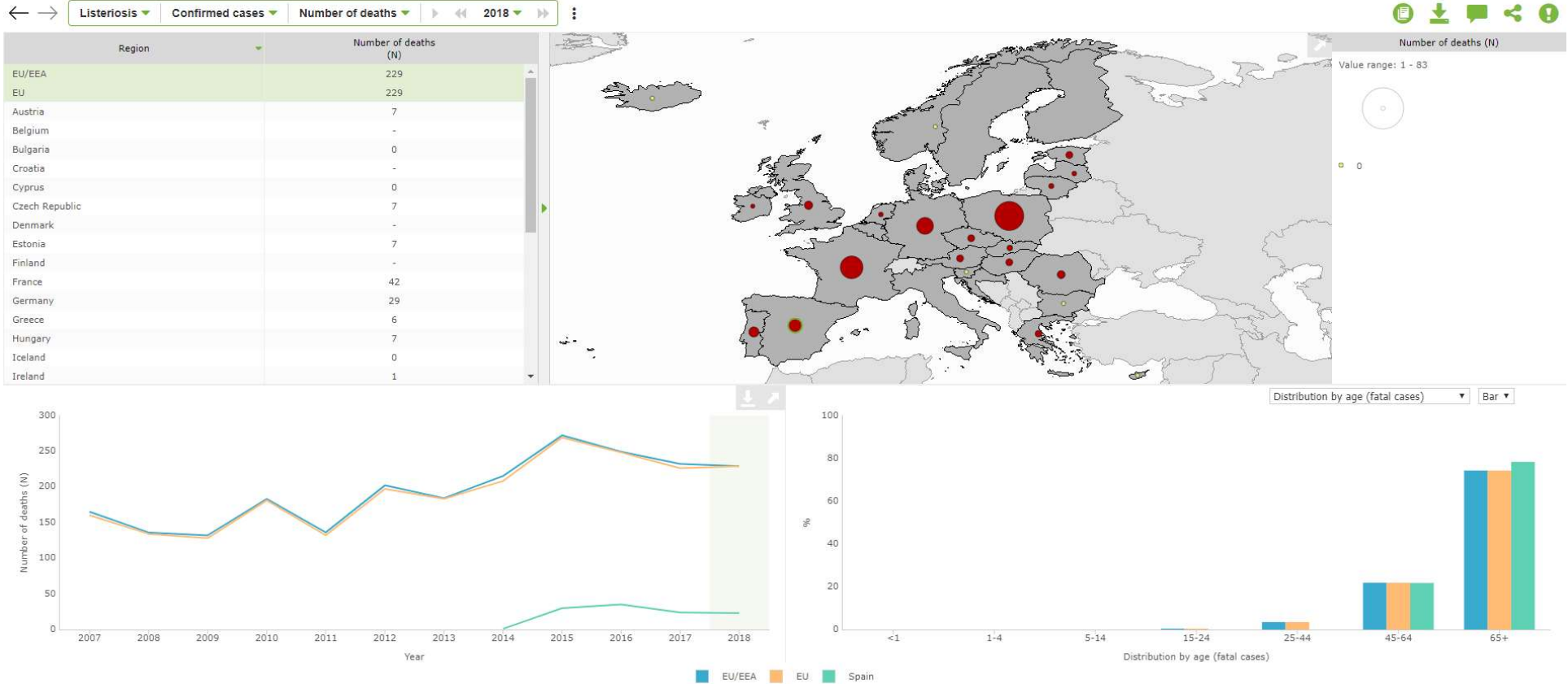


Casos reportados en España 2018: 370

Epidemiología



Surveillance Atlas of Infectious Diseases



Fallecidos en España 2018: 23

Juan Morcillo y Olalla

Príncipe de la Inspección Veterinaria

La **listeriosis**, en concreto, es una infección rara, con **seis casos por millón de personas en España**, pero aún así esta tasa es superior a la media europea (cuatro casos por millón).



RASFF

The Rapid Alert System
for Food and Feed

2018 Annual Report

Health and
Food Safety

Epidemiología

Brote europeo de *Listeria monocytogenes*

< Volver

Informe de la EFSA y el ECDC

05/06/2019 | 14:53

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) han publicado, en fecha 4 de mayo de 2019, un informe conjunto sobre el brote de *Listeria monocytogenes* por el consumo de productos de pescado ahumados en frío, posiblemente procedentes de una sola empresa de procesamiento de alimentos.

Los expertos de la EFSA y el ECDC confirmaron que la trucha y el salmón ahumados en frío producidos en Estonia son la fuente del brote de *Listeria monocytogenes* que ha afectado a 22 personas en cinco países desde 2014. Pudieron confirmar esta fuente de la infección mediante la secuenciación de todo el genoma y las investigaciones de trazabilidad.

Los países afectados son: Dinamarca (9 casos), Estonia (6), Finlandia (2), Francia (1) y Suecia (4). Cinco personas han muerto. El primer caso tuvo un inicio de síntomas en julio de 2014 en Estonia, y el caso más reciente ocurrió en Dinamarca en febrero de 2019.

• Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* clonal complex 8 infections linked to consumption of cold-smoked fish products
EFSA/ ECDC, 4 de junio de 2019

• Listeriosis
Infografía ACSA, 2018

20 minutos

Internacional Nacional Deportes Cultura Opinión Gente y TV Economía Más ▾



Alerta en Alemania por la muerte de dos personas por listeriosis relacionada con productos cárnicos

EFE 02.10.2019 - 15:08H



- Las autoridades estudian otros 37 casos de personas enfermas.
- La empresa es Alemania pero también exporta.
- La bacteria ha sido hallada en salami y embutido.

Epidemiología

Listeria

Una mujer sufre un aborto por listeriosis en Guadalajara

Por el momento se desconoce la causa por la que ha contraído la enfermedad

Efe / Toledo | 02.10.2019 | 19:26

Una mujer embarazada de 20 semanas ha sufrido un **aborto** en el Hospital de Guadalajara debido a una **listeriosis**, aunque **se desconoce la causa por la que ha contraído la enfermedad** hasta que se tengan los resultados de los análisis que se están haciendo en el Centro Nacional de Epidemiología de Madrid.



Alimentos de riesgo

- Leche cruda (directa de vaca, oveja o cabra sin tratar ni hervir)
- Quesos blandos hechos con leche no pasteurizada
- Germinados crudos
- Pescado ahumado
- Carnes y derivados no cocinados o rebanados
- Frutas y verduras troceadas con antelación al consumo
- Verduras crudas que no han sido limpiadas y desinfectadas

Control alimentario

- A diferencia de muchas otras bacterias transmitidas por los alimentos, *Listeria* **tolera ambientes salados** y puede incluso **multiplicarse en el frigorífico (entre + 2 ° C y 4 ° C)**.
- Para **prevenir** la listeriosis es importante seguir buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene y el control efectivo de la temperatura en toda la cadena de producción, distribución y almacenamiento de alimentos, incluso en el hogar.



Medidas preventivas

- Tratamiento térmico superior a 70 °C (hasta que salga vapor)
- No consumir leche cruda (sin pasteurizar) ni derivados
- Evitar productos cárnicos rebanados, patés refrigerados, pescado ahumado, carnes crudas...
- Respetar las fechas de caducidad de los alimentos
- No consumir nunca alimentos sobrantes que no puedan ser recalentados intensamente justo antes del consumo
- Guardar las sobras a la nevera a menos de 4 °C lo antes posible (máximo 2 horas después de su preparación), en recipientes con tapa, y consumirlas antes de que pasen 2 a 3 días.



Medidas preventivas

- Los vegetales que se tengan que consumir crudos se tienen que lavar y/o pelar en condiciones higiénicas justo antes de su consumo.
- Las verduras crudas se tienen que desinfectar en una solución hipoclorito en dosis indicadas por el fabricante durante 5 minutos.
- Mantener la máxima higiene (utensilios, manos y superficies limpias) y cumplir las cuatro normas fundamentales de seguridad alimenticia (limpiar, separar, cocer y enfriar).





Control en la industria

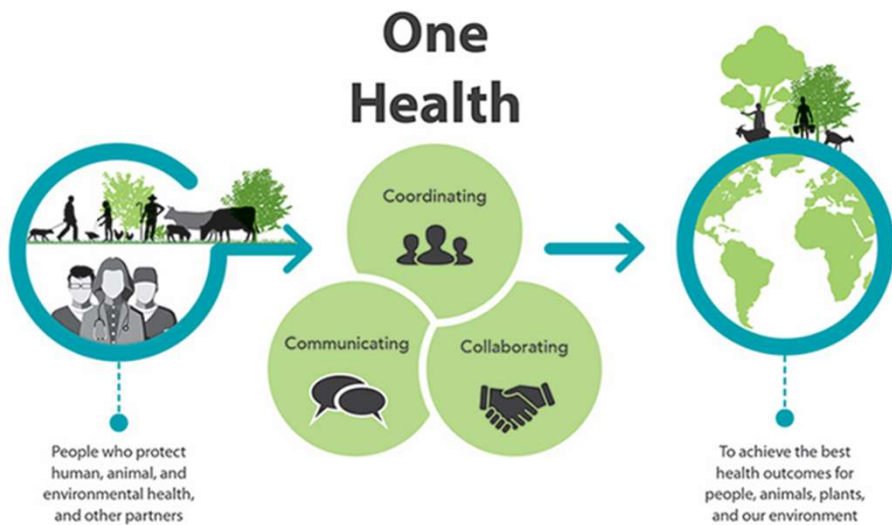
Aplicación de la legislación por medio de:

- Controles analíticos
- Estudios de vida útil en relación al crecimiento de la listeria en alimentos listos para el consumo (Reglamento (CE) Nº 2073/2005 pormenorizado en la guía Sanco/1628/2008)
- Desarrollo, implantación o mejora de los sistema APPCC de cara a minimizar la presencia de Listeria en las plantas productivas (revisión de flujos, controles ambientales, de operarios, de limpiezas.....).



**FINAL
THOUGHTS**

COMUNICAR



CS292933.A



COMUNICAR

LETTER

Animal's Health

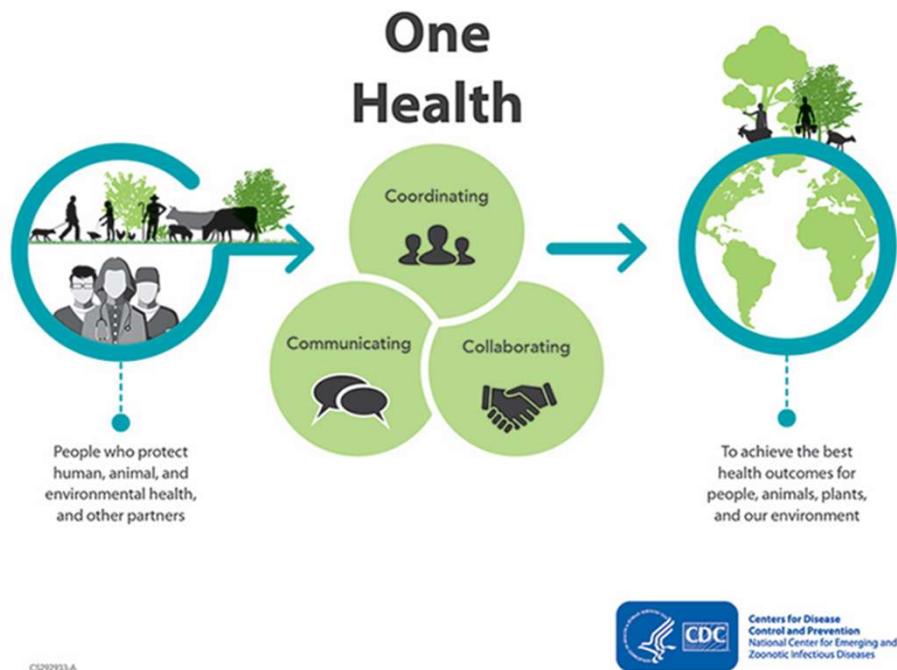
■ POLÍTICA

“He echado en falta veterinarios y creo que han sobrado médicos”

El presidente de Extremadura, Guillermo Fernández Vara, ha criticado la gestión del brote de listeriosis y ha afirmado que lo mejor que tiene la salud pública española son los veterinarios y los farmacéuticos



Sistema Nacional de Salud



CS292933.A

BUSCAR NEWSLETTER

Animal's Health

La listeriosis y la salud pública se cuelean en el Interterritorial

El orden del día provisional de la próxima reunión del Consejo Interterritorial incluye el reciente brote de listeriosis y la necesidad de desarrollar una Estrategia de Vigilancia en Salud Pública en España



Agencia Valenciana de Seguridad Alimentaria

Num. 8567 / 11.06.2019


DIARI OFICIAL
DE LA GENERALITAT VALENCIANA

27408

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública

DECRET 75/2019, de 7 de juny, del Consell, d'establiment del Sistema d'Informació en Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana. [2019/5963]

ÍNDEX

Preàmbul
Article 1. Objecte
Article 2. Àmbit d'aplicació
Article 3. Continguts i objectius
Article 4. Òrgan de gestió. Competències
Article 5. Elements essencials del Sistema d'Informació
Article 6. Vigilància d'establiments alimentaris i aliments
Article 7. Vigilància de l'exposició
Article 8. Vigilància de les resistències antimicrobianes
Article 9. Alertes alimentàries i denúncies
Article 10. Laboratoris de control oficial
Article 11. Transparència i seguretat de la informació
Article 12. Coordinació
Disposició addicional única. Incidència pressupostària
Disposició derogatòria única. Derogació normativa
Disposicions finals
Primera. Habilitació normativa
Segona. Entrada en vigor

Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

DECRETO 75/2019, de 7 de junio, del Consell, de establecimiento del Sistema de Información en Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana. [2019/5963]

ÍNDICE

Preámbulo
Artículo 1. Objeto
Artículo 2. Ámbito de aplicación
Artículo 3. Contenidos y objetivos
Artículo 4. Órgano de gestión. Competencias
Artículo 5. Elementos esenciales del Sistema de Información
Artículo 6. Vigilancia de establecimientos alimentarios y alimentos
Artículo 7. Vigilancia de la exposición
Artículo 8. Vigilancia de las resistencias antimicrobianas
Artículo 9. Alertas alimentarias y denuncias
Artículo 10. Laboratorios de control oficial
Artículo 11. Transparencia y seguridad de la información
Artículo 12. Coordinación
Disposición adicional única. Incidencia presupuestaria
Disposición derogatoria única. Derogación normativa
Disposiciones finales
Primera. Habilitación normativa
Segunda. Entrada en vigor

Animal's Health

Luis Alberto Calvo aboga por una "Agencia Veterinaria Española"

El presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, Luis Alberto Calvo, ha abogado por la creación de un organismo central estatal que coordine todas las áreas en las que los veterinarios están presentes



Luis Alberto Calvo, presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, durante su entrevista en 'Con y de Val'



Emblema de la profesión veterinaria

«Hygia pecoris, salus populi»

Por la higiene de los ganados,
la salud de los pueblos





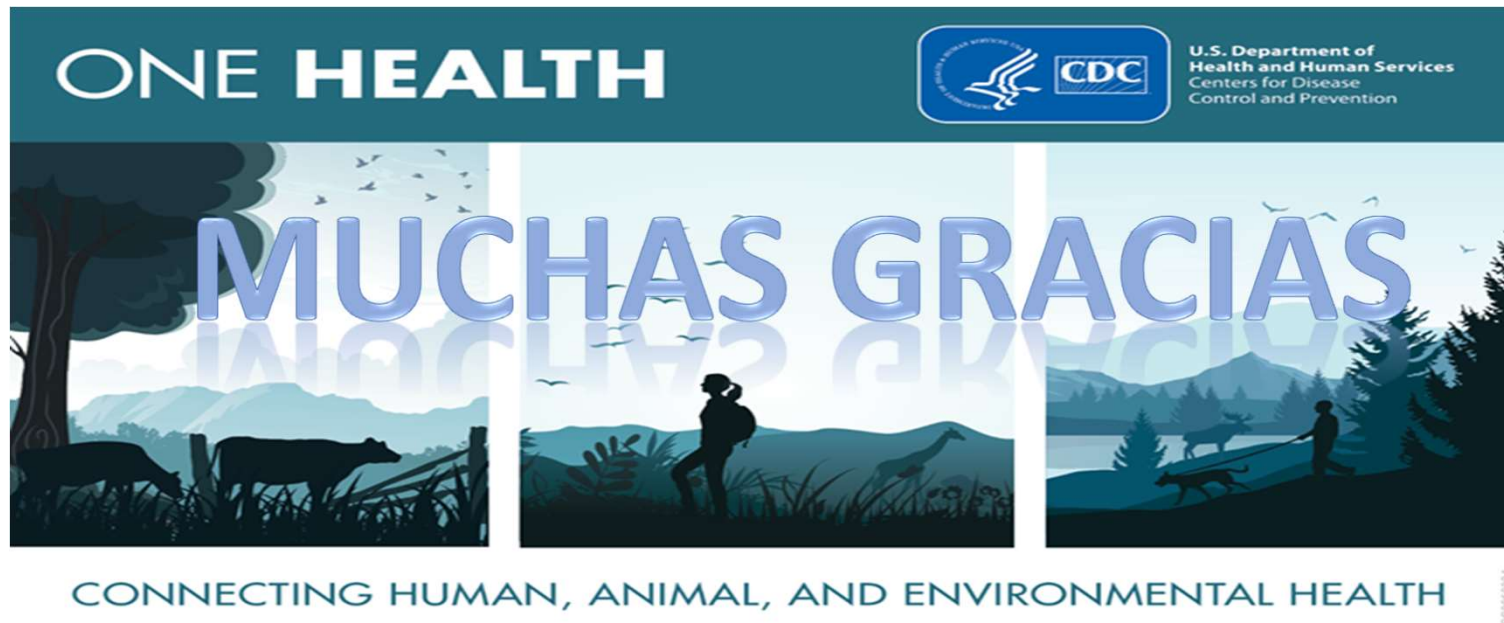
Reial Acadèmia de Medicina i Ciències Afins
de la Comunitat Valenciana



CEU | Universidad
Cardenal Herrera

Listeriosis

Una zoonosis vista desde el prisma One Health



Dr. Santiago Vega García, Dra. Clara Marín Orenge, Dr. Jaume Vicent Jordá Moret