

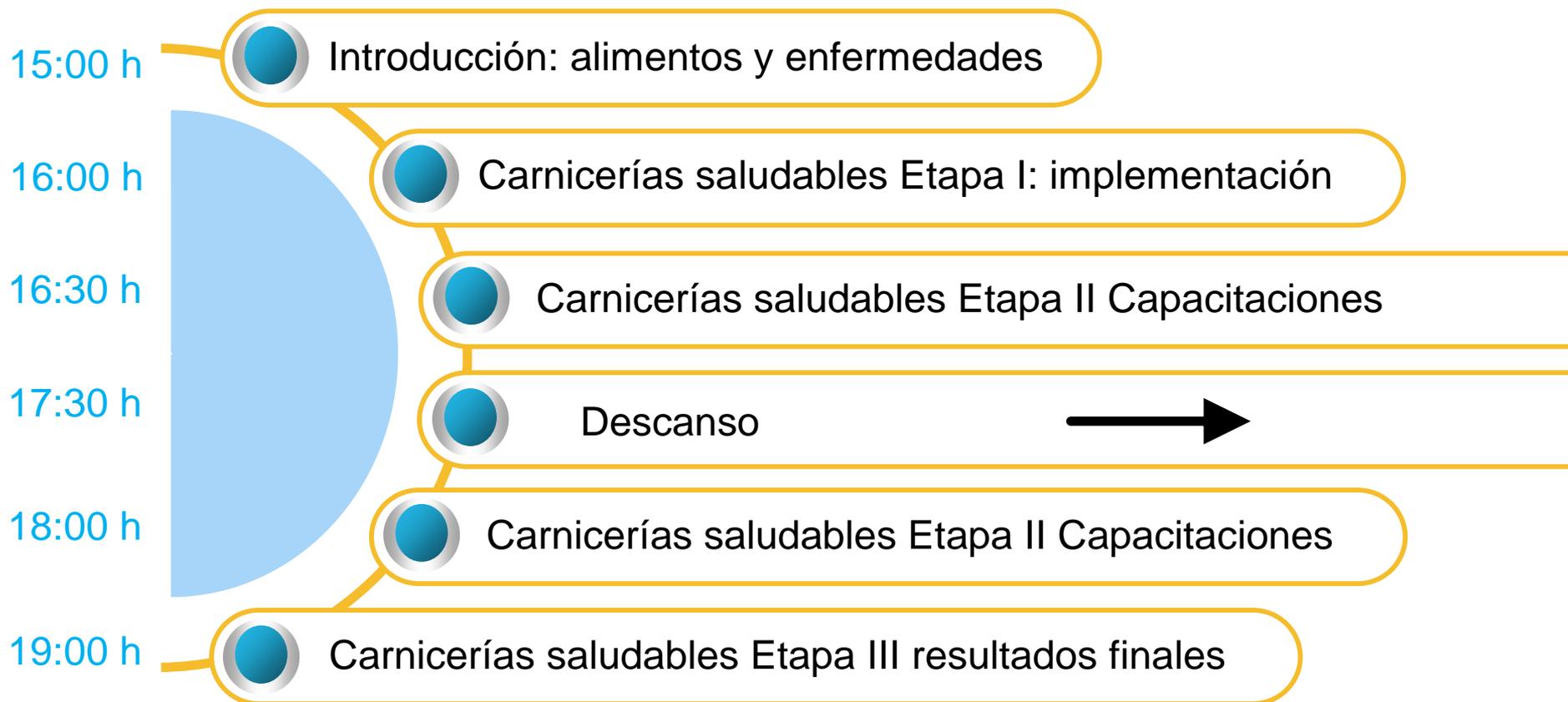
Curso sobre buenas prácticas para el control bromatológico y la manipulación minorista de carne

Disertantes:

Méd. Vet. Emanuel Ortega
Bromatólogo Cristian Adriani
Dr. Gerardo Leotta

Martes 23 de julio de 2013

Contenidos



OBJETIVOS ESPECIFICOS

7) Proponer e implementar medidas de prevención e intervención en las bocas de expendio minoristas y en los consumidores.

Carniceros: 213

Capacitaciones colectivas: 12

Capacitaciones individuales: 110/110

OBJETIVOS ESPECIFICOS

8) Comprobar el éxito de las medidas de prevención e intervención implementadas.



Sobre un total de 110 carnicerías

3 se negaron a seguir participando del programa

21 carnicerías cerraron

86 carnicerías en el período de trabajo 2010-2013

Personal de 65 (75,6%) carnicerías participó en las capacitaciones colectivas

Las 86 carnicerías fueron capacitadas en forma individual

LISTA DE INSPECCION DE ESTABLECIMIENTOS

A.- IDENTIFICACIÓN

B – EVALUACION

B.1.- Descripción SITUACIÓN Y CONDICIONES DE LA EDIFICACIÓN

B.2.- Equipos y Herramientas

B.3.- PERSONAL

B.4. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS A LA VENTA

B.5. FLUJOS

C.- CALIFICACIÓN

C.- CALIFICACIÓN

Concluida la visita se sumarán todos los ítems.

CB1+ CB2+ CB3+ CB4+ CB5 =

0 a 40 = alto riesgo

41 a 70 = mediano riesgo

más de 71 = bajo riesgo

Riesgo	2011	2013	SALDO
ALTO	48 (55,8%)	23 (26,7%)	- 25 (29,1%)
MODERADO	30 (34,9%)	42 (48,8%)	+ 12 (13,9%)
BAJO	8 (9,3%)	21 (24,4%)	+ 13 (15,1%)

Carne picada: 86 carnicerías

	2011	2013	SALDO
Cumplió SOLO con criterio obligatorio	40 (46,5%)	40 (46,5%)	0
Cumplió SOLO con criterio complementario	5 (5,8%)	4 (4,7%)	- 1 (1,1%)
Cumplió con AMBOS criterios	23 (26,7%)	34 (39,5%)	+ 11 (12,7%)
No CUMPLIÓ con NINGUNO de los criterios	18 (20,9%)	8 (9,3%)	- 10 (11,6%)

Sobre un total de 86 carnicerías

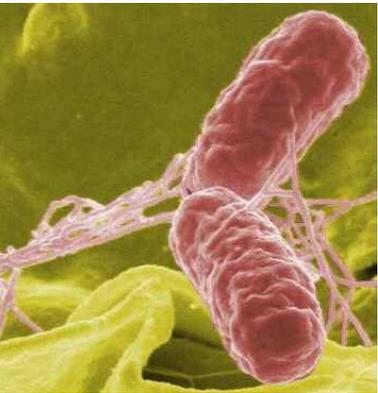
Superficies contaminadas con al menos 1 bacteria patógena buscada

Salmonella spp., *E. coli* O157:H7, STEC no-O157, *L. monocytogenes*, *S. aureus*

muestra	2011	2013	saldo
Mesada	65 (75,6%)	33 (38,4%)	- 32 (37,2%)
Cuchilla	51 (59,3%)	37 (43,0%)	- 14 (16,3%)
Picadora	65 (75,6%)	37 (43,0%)	- 28 (32,5%)
Manos	66 (76,7%)	35 (40,7%)	- 31 (36,0%)

Carnicerías analizadas en Berisso, Buenos Aires, Argentina.

Total de carnicerías: 86



Salmonella enterica

	2011	2013	saldo
Carne	13 (15,1%)	10 (11,6%)	- 3 (3,5%)
Mesada	7 (8,1%)	2 (2,3%)	- 5 (5,8%)
Cuchilla	5 (5,8%)	2 (2,3%)	- 3 (3,5%)
Picadora	11 (12,8%)	2 (2,3%)	- 9 (10,5%)
Manos	3 (3,5%)	0	- 3 (3,5%)

Carnicerías analizadas en Berisso, Buenos Aires, Argentina

Total de carnicerías: 86

STEC O157

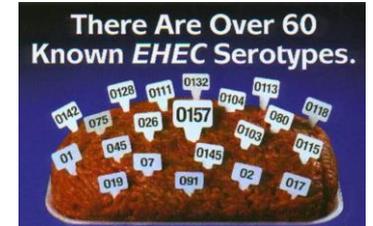


	2011	2013	Saldo
Carne	12 (14,0%)	2 (2,3%)	- 10 (11,6%)
Mesada	2 (2,3%)	2 (2,3%)	0
Cuchilla	3 (3,5%)	0	- 3 (3,5%)
Picadora	5 (5,8%)	1 (1,2%)	- 4 (4,6%)
manos	4 (4,7%)	0	- 4 (4,6%)

Carnicerías analizadas en Berisso, Buenos Aires, Argentina

Total de carnicerías: 86

STEC no-O157



	2011	2013	saldo
Carne	39 (45,3%)	33 (38,4%)	- 6 (7,0%)
Mesada	47 (54,7%)	21 (24,4%)	- 26 (30,2%)
Cuchilla	40 (46,5%)	31 (36,0%)	- 11 (12,8%)
Picadora	47 (54,7%)	28 (32,6%)	- 19 (22,1%)
manos	32 (37,2%)	25 (29,1%)	- 7 (8,1%)

Carnicerías analizadas en Berisso, Buenos Aires, Argentina.

Total de carnicerías: 86

Staphylococcus aureus



	2011	2013	saldo
Carne	36 (41,9%)	20 (23,3%)	- 16 (18,6%)
Manos	36 (41,9%)	7 (8,1%)	- 29 (33,7%)

Carnicerías analizadas en Berisso, Buenos Aires, Argentina.

Total de carnicerías: 86

Listeria monocytogenes

	2011	2013	saldo
Carne	42 (48,8%)	14 (16,3%)	- 28 (34,1%)
Mesada	33 (38,4%)	10 (11,6%)	- 13 (15,1%)
Cuchilla	21 (24,4%)	9 (10,5%)	- 12 (14,0%)
Picadora	32 (37,2%)	12 (14,0%)	- 20 (23,2%)
Manos	26 (30,2%)	7 (8,1%)	-19 (22,1%)

OBJETIVOS ESPECIFICOS

7) Proponer e implementar medidas de prevención e intervención en las bocas de expendio minoristas y en los consumidores.

Capacitaciones docentes: 26 jardines de infantes





Departamento de Bromatología | Dirección de Salud | Secretaría de PROMOCION SOCIAL

Carnicerías Saludables

Municipalidad de **BERISSO**
Capital Provincial del Inmigrante



Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico



FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA



LAVAR BIEN LAS FRUUTAS Y VERDURAS



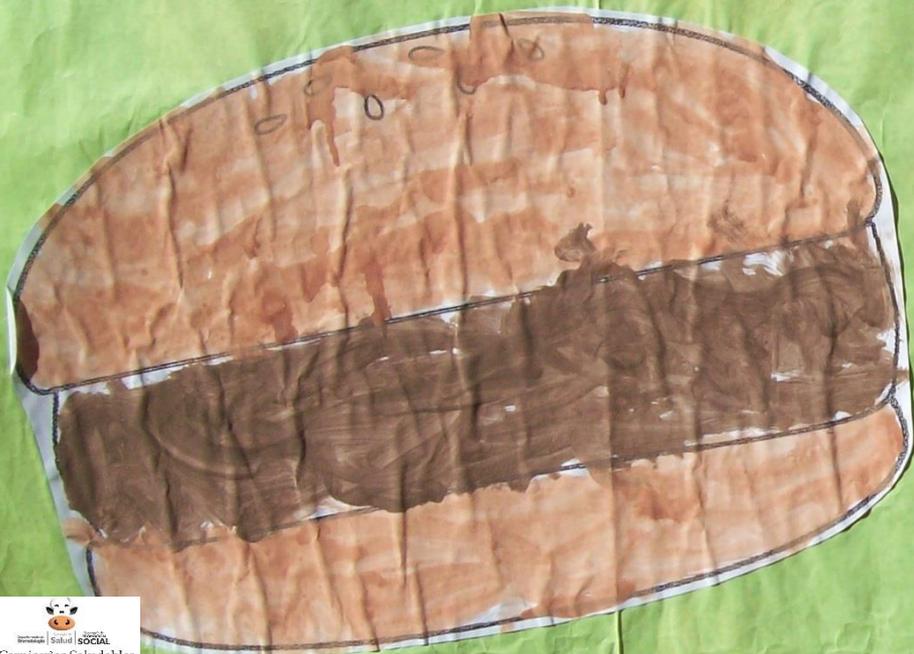
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD SOCIAL
Carnicerías Saludables

MINISTERIO DE SALUD
CIBERSUH

Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico

CONICET
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

¿CUAL PODEMOS
COMER?



SI
COCIDA

NO
CRUDA

...TOMAR LA
LECHE
ME LAVO LAS MANOS.
PARA HACER UN
TRABAJITO,
ME LAVO MUY BIÉN.

PORQUE SÍ, PORQUE SÍ,
PORQUE QUIERO ESTAR
BIÉN LIMPITO.

PORQUE SÍ, PORQUE SÍ,
PORQUE ES BUENO PARA
MÍ, YO SE.

CON JABÓN Y AGUA
FRESQUITA,
ME LAVO LAS MANOS.
CON ESPUMA Y
BURBUJITAS,
ME LAVO MUY BIÉN.

PORQUE SÍ, PORQUE SÍ,
PORQUE QUIERO ESTAR
BIÉN LIMPITO.

PORQUE SÍ, PORQUE SÍ,
PORQUE ES BUENO PARA
MÍ, YO SE.



MOJA LAS MANOS



FROTA CON
CABON



CEPILLA TUS UÑAS



SECA LAS

Ministerio de Salud SOCIAL
Carnicerías Saludables

Asociación de
BERISSO
CIBUSUH

Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico

CONICET
Facultad de Ciencias Veterinarias

HAY BACTERIAS EN TODOS
LUGAROS



SALA BORDO

Ministerio de Salud Social
Carnicerías Saludables

UNIVERSIDAD DE
BERISSO
CILSUH

Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico

Ministerio de Salud Social
Facultad de Ciencias Veterinarias
CONICET








Ministerio de Salud y Bienestar Social
Carnicerías Saludables


INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E INSPECCIÓN DE ALIMENTOS
ALUSUH

Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico


Facultad de Ciencias Veterinarias

Universidad de Buenos Aires

CONICET



CARNE ABASO
 O E
 HIE LA
 TAOERA


 Ministerio de Salud y Bienestar Social
 Berisso

Carnicerías Saludables

MANCOMUNIDAD DE
BERISSO


CUSUH

Lucha contra
 el Síndrome
 Urémico
 Hemolítico


 Facultad de Ciencias Veterinarias
 Universidad de Buenos Aires


 CONICET


 FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS



NO
MEZCLAR


Carnicerías Saludables
Asociación de
BERISSO
COMERCIALIZADORA

CUSUH
Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico


Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad de Buenos Aires
CONICET



AM 9:18 5/JUL/2013




Ministerio de Salud y Bienestar Social
Cámaras Saludables


CENTRO DE SALUD
BERISSO


CLUSUH

Lucha contra
el Síndrome
Urémico
Hemolítico


FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

AM 9:25 5/JUL/2013



AM 9:23 5/JUL/2013

Ministerio de Salud y Consumo
Ministerio de Educación y Ciencia
Ministerio de Trabajo y Empleo
Ministerio de Justicia y Derechos Humanos
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible
Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación
Ministerio de Turismo
Ministerio de Cultura
Ministerio de Deportes
Ministerio de Bienestar Social
Ministerio de Salud y Consumo
Ministerio de Educación y Ciencia
Ministerio de Trabajo y Empleo
Ministerio de Justicia y Derechos Humanos
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible
Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación
Ministerio de Turismo
Ministerio de Cultura
Ministerio de Deportes
Ministerio de Bienestar Social

Salud SOCIAL
Carnicerías Saludables

BERISSO

CLUSUH

Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico

Ministerio de Salud y Consumo
Ministerio de Educación y Ciencia
Ministerio de Trabajo y Empleo
Ministerio de Justicia y Derechos Humanos
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible
Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación
Ministerio de Turismo
Ministerio de Cultura
Ministerio de Deportes
Ministerio de Bienestar Social

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS



OBJETIVOS ESPECIFICOS

7) Proponer e implementar medidas de prevención e intervención en las bocas de expendio minoristas y en los consumidores.

Información a la comunidad: 4506 niños de 3 a 5 años



¿QUÉ ES EL SUH?

El SUH o **Síndrome Urémico Hemolítico** es una enfermedad que **afecta principalmente a niños menores de 5 años** y se manifiesta por una diarrea leve acuosa que luego se hace sanguinolenta. Los niños pueden tener además palidez, irritabilidad, vómitos, convulsiones y orinar poco.

En nuestro país es una enfermedad endémica **transmitida principalmente por alimentos contaminados por una bacteria llamada Escherichia coli entero-hemorrágica**. Se presenta durante todo el año, sobre todo en los meses cálidos.

Esta enfermedad es la primera causa de insuficiencia renal aguda en niños menores de 5 años. **Puede causar la muerte o dejar secuelas para toda la vida**, como insuficiencia renal crónica, hipertensión arterial y alteraciones neurológicas.

Existen alrededor de 400 nuevos casos por año constituyendo la **Argentina el país de mayor incidencia en el mundo**. En la etapa aguda la mortalidad es de 2-4% de los niños afectados. Su notificación es obligatoria desde abril del 2000 (Resol. N° 346/00).

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una **Asociación Civil sin fines de lucro** integrada por familiares de pacientes, profesionales de la salud, investigadores y otros integrantes de la comunidad preocupados porque nuestro país presenta el mayor número de casos de SUH del mundo. **Nuestro objetivo es disminuir la incidencia del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) en Argentina.**

La comisión directiva está integrada por:

- Presidente: Carlos Seijo
- Secretario: Cristina Ibarra
- Tesorero: Gabriel Lorenz Amati
- Vocales Titulares: Elsa C. Mercado y Marcelo Da Rocha
- Vocales Suplentes: Adriana Bentancor y Marcela Pedroche
- Asesoros de Cuentos: Marina Palermo e Isaac Socolovsky

¿QUÉ NOS PROPONEMOS?

- Desarrollar distintas actividades con el fin de informar y educar a la comunidad sobre los riesgos de esta enfermedad.
- Mantener una permanente comunicación con las instituciones públicas y privadas del país y del exterior a efectos de difundir la problemática del SUH.
- Cooperar con organismos nacionales e internacionales para desarrollar iniciativas de investigación, educación y difusión dirigidas a disminuir la incidencia del SUH.
- Promover acciones para lograr que la prevención del SUH se convierta en una Política de Estado a partir de la creación de un programa sanitario educativo y de difusión gubernamental, que tenga por objetivo erradicar el SUH de la Argentina.
- Desarrollar acciones vinculadas con los organismos responsables del control de alimentos a fin de asegurar al consumidor un alimento sin contaminaciones patógenas.
- Realizar las acciones necesarias para garantizar el apoyo y contención, durante el seguimiento de las personas afectadas por el SUH y sus familiares.

**NECESITAMOS DE TU PARTICIPACIÓN
PARA LOGRAR ESTOS OBJETIVOS**

PROTEGEMOS del SUH



ASOCIACIÓN DE LUCHA CONTRA EL
SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

MONTEVIDEO 865, 2° PISO OFICINA 1111, C.P. 11118, B.S. AS., ARGENTINA
TEL/FAX: 011 45111406 | info@alsuh.org.ar | www.alsuh.org.ar

FUENTES DE CONTAGIO

1 Carne mal cocida.

2 Jugo de carne cruda.

3 Leche y jugos envasados no pasteurizados.

4 Aguas contaminadas.

5 Contacto directo con animales de campo.

6 A través de manos, superficies y utensilios no bien higienizados.

¿COMO PREVENIR EL SUH?

1  Lávese bien las manos con agua y jabón antes de comer o de procesar los alimentos y luego de ir al baño o tocar carne cruda. Cuide que sus hijos también lo hagan.

2  Cuide y exija que las hamburguesas estén bien cocidas, dado que las mismas son la principal fuente de contaminación en los niños.

3  Cocine muy bien las carnes —especialmente la carne picada— hasta que pierdan el color rosado.

4  No use el mismo cuchillo o superficies (tablas, mesadas) con el que cortó carne cruda para cortar otros alimentos, sin antes lavarlo bien con agua y detergente.

5  Evite siempre el contacto de la carne cruda con otros alimentos.

6  Las frutas y verduras crudas deben lavarse cuidadosamente.

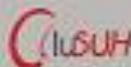
7  El agua de uso y consumo debe ser potable. Ante la duda agregarle 2 gotas de lavandina por cada litro de agua o bien hervirla durante 5 minutos.

8  Consuma leche y otros lácteos pasteurizados y bien conservados en frío.

9  Conserve los alimentos frescos y cocidos en la heladera.

10  No bañe a los niños en aguas contaminadas. Cuide que las pilatas de natación privadas y públicas tengan agua adecuadamente clorada.

ANTE CUALQUIER DUDA
CONSULTE A SU PEDIATRA



ASOCIACIÓN DE LUCHA CONTRA EL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO
MONTEVIDEO 552 571750 OFICINA 51101019, 55. AS. ARGENTINA | TEL/FAX: 011 4371-1400 | info@alusuh.org.ar | www.alusuh.org.ar

Pacientes pediátricos de Berisso (0 a 9 años)

Hospital General de Agudos "Dr. Mario Larraín" período 2005-2013

	2005-2011	2012	2013
Diarreas agudas	150	62	51
<i>Shigella</i> spp.	61	4	3
<i>E. coli</i> O157:H7	16	2	1
<i>Salmonella</i> spp.	20	0	0
<i>S. aureus</i>	53	2	4

STEC no-O157

EPEC, ETEC, EIEC, DAEC, EAEC

Campylobacter jejuni

Campylobacter coli

Listeria monocytogenes



¿Cuales son las perspectivas a futuro?

CONVOCATORIA

**FONDO DE INNOVACION TECNOLOGICA SECTORIAL DE
SALUD (FITS - SALUD)**

Técnicas de Diagnóstico de Diarreas Bacterianas

FONARSEC

**“Desarrollo de técnicas genotípicas e inmunológicas
rápidas, específicas y reproducibles para el diagnóstico y
prevención de diarreas bacterianas de la infancia”**

¿Cuales son las perspectivas a futuro?

Colaborar en la creación del Departamento de Bromatología de la Municipalidad de Berisso

Transferencia del Programa Carnicerías Saludables a:

Tucumán, Neuquén, Mendoza, Chubut, La Pampa, Entre Ríos, Corrientes, Misiones, Chaco, Formosa y Santiago del Estero y Provincia de Buenos Aires (Morón, La Plata, Ensenada, Tres Arroyos, Guaminí, Las Flores, Bahía Blanca, Almirante Brown, Avellaneda, Lanus, Carhue, Pehuenco, Azul, Torquinst, Trenque Lauquen y Hurlingham).

¿Quién subsidió el Programa Carnicerías Saludables?



Ministerio de
Ciencia, Tecnología
e Innovación Productiva

**MUCHAS
GRACIAS**



PROGRAMA CARNICERIAS SALUDABLES



FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA



Hospital de Berisso
Hospital de Tandil
Hospital de Luján



MUNICIPALIDAD DE
LUJÁN

