

NOTICIAS**Fraude en la miel: Europa toma medidas**

En la UE la demanda del mercado de miel es más alta que la producción propia y se importa una cantidad importante de miel.

Desafortunadamente, no toda la miel comercializada es auténtica y los resultados obtenidos a través de un Plan de Control Coordinado a nivel de la UE, establecido en el año 2015, han revelado que al menos el 14% de las muestras controladas no se ajustaban a los parámetros de pureza, establecidos en la normativa aplicable (Directiva CE 110/2001, modificada por la Directiva CE 63/2014). La adulteración de la miel con jarabes de azúcar se consideró la negligencia más frecuente seguida de una descripción errónea del origen geográfico y / o botánico de la miel. La falta de datos de composición de mieles auténticas y los productos que se usan como adulterantes fue considerado como el mayor obstáculo para el control oficial.

Sanidad reconoce que el bebé con malaria la contrajo en el Hospital de Móstoles

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid ha reconocido este miércoles que el bebé que estuvo ingresado con malaria en el Hospital de Móstoles la contrajo "por contagio con otro paciente" con el que compartió planta durante su estancia en el centro médico. El informe realizado tras el incidente, sin embargo, "no ha podido determinar el mecanismo ni el momento exacto de la transmisión". De momento, lo único que se ha descartado es que el origen fuera por una transfusión de sangre o por una picadura de mosquito. Tanto la niña de tres meses como la otra persona -de la que no se han facilitado datos- se encuentran "restablecidos y con curación completa". El paciente que contagió al bebé había contraído a su vez la enfermedad "en otro país", por lo que se considera un "caso importado".

La consejera de Medio Ambiente presume del plan sanitario a los apicultores extremeños

La consejera de Medio Ambiente y Territorio, Políticas Agrarias y Territorio, Begoña García, ha presumido hoy, en un acto homenaje, del plan sanitario a los apicultores extremeños. Así, García ha destacado que Extremadura «es la única comunidad autónoma y la única región de Europa que tiene un plan sanitario apícola para el 100% de los apicultores», señalando que además la región cuenta con el mayor censo de colmenas del país, indica el Gobierno regional en una nota.

Cénit, el primer distintivo de Seguridad Alimentaria de España para hostelería

Mientras que existen numerosos sellos que avalan la calidad gastronómica de los establecimientos de hostelería, hasta el momento el consumidor no disponía de ningún

distintivo que garantice un aspecto tan fundamental en este sector como es la Seguridad Alimentaria. La Asociación de Hostelería La Viña, en colaboración con AENOR, han desarrollado Cénit, el primer distintivo en España de Seguridad Alimentaria para hostelería.

Para conseguir el distintivo, las empresas deberán implantar el sistema APPCC, específico según el tipo de establecimiento, tener unas condiciones adecuadas de infraestructura, buenas prácticas limpieza, procesos, formación de personal, control de proveedores y toma de muestras, entre otros aspectos.

Una mejor comprensión de la fecha de consumo y de otra información de la etiqueta podría reducir el desperdicio de alimentos

La Comisión ha publicado un estudio en el que, entre otras conclusiones, estima que hasta el 10% de los 88 millones de toneladas de residuos alimentarios generados anualmente en la UE están vinculados al marcado de la fecha. El estudio se realizó con el fin de determinar cómo el marcado de la fecha es utilizado en el mercado por los operadores de las empresas alimentarias y las autoridades de control. El estudio encontró una amplia variación en las prácticas de marcado de fechas que, junto con la poca legibilidad de las marcas de fecha (para el 11% de los productos de la muestra), no facilitan la comprensión del consumidor. Las conclusiones del estudio subrayan, además, que el fortalecimiento de la cooperación y la innovación entre los diferentes actores de la cadena de suministro de alimentos puede desempeñar un papel importante en la prevención del desperdicio de alimentos y que las autoridades de control pueden necesitar orientación adicional en ciertas áreas, por ejemplo, para facilitar la redistribución de alimentos que han sobrepasado la "fecha de consumo preferente".

Crean una certificación europea para impulsar el bienestar animal

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), dependiente de la Generalitat de Cataluña, y la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) han desarrollado una certificación pionera en Europa para conocer realmente cómo se encuentran los animales. Esta certificación se ha basado en la evaluación directa del estado de los animales y su comportamiento más allá de las condiciones en las que se alojan.

Tradicionalmente, el bienestar de los animales se ha centrado en revisar los requisitos de las instalaciones donde habitan. Unas buenas prácticas que garanticen la seguridad y calidad alimentaria tienen un impacto en la calidad de los productos y en los costes de producción que pueden verse reducidos, según IRTA. Además, actualmente los consumidores dan mucha importancia al origen, la sostenibilidad de los

productos como al respeto y a los cuidados que se den a los animales.

El Colegio de Veterinarios de Cáceres inaugura su nueva sede, la más grande de España

2.000 metros cuadrados repartidos en cuatro plantas con salas de reuniones, salón de actos, zonas administrativas y aula de formación con equipos de retransmisión en directo. Dotada con la más puntera tecnología, destaca por el innovador diseño realizado por el arquitecto Adrián Cancho y el arquitecto técnico Pedro de Miguel Mora. Ambos han apostado por crear un espacio basado en la eficiencia energética. Esas son las principales características de la nueva sede del Colegio Oficial de Veterinarios de la provincia de Cáceres, la más grande y moderna de toda España y que comunicará de nuevo la avenida Virgen de la Montaña con Diego María Crehuet.

Fraude alimentario: faltan controles y sobran vacíos legales

¿Qué está fallando para que tan a menudo se nos dé gato por liebre? Faltan controles y una normativa más eficaz. Este es el dictamen de los expertos. Miguel Ángel Lurueña, doctor en ciencia y tecnología de los alimentos y autor del documentado blog 'Gominolas de petróleo', cree que deberían intensificarse los controles pero también entiende que por más que se pongan nunca serán suficientes. "Es equiparable a lo que ocurre cuando conducimos. No se puede poner a un guardia civil en cada coche, tampoco a un inspector en cada restaurante, pero todos tienen que saber que hay unas normas a respetar y que si las infringes te puede caer una buena multa", sostiene antes de reconocer que en algunos sectores "el fraude es escandaloso por generalizado y todo el mundo lo sabe".

Episodio 22: EDTA: el terror de las legumbres

Verán, estos días ha vuelto a salir la noticia del riesgo de comer legumbres cocidas y envasadas porque le añadimos dos "terroríficos" aditivos: combinamos ácido cítrico y EDTA. El susto del año. No tanto por el ácido cítrico sino por algo con unas siglas raras que no entendemos.

Lo peor es que esto no es nuevo, cada cierto tiempo vuelve a nuestras redes y nos volvemos a asustar. No me extraña, si buscan EDTA o E-385 en internet encontrarán una sucesión de enlaces que dan verdadero miedo.

Sudáfrica identifica la fuente del peor brote de listeriosis registrado a nivel mundial

El mayor productor de alimentos envasados de África, Tiger Brands, recibió la orden de retirar los productos listos para el consumo y suspendió la producción en dos de sus plantas, una ubicada en Polokwane, en la provincia de Limpopo, y la otra en Germiston, provincia de

Gauteng. El gobierno sudafricano identificó esta empresa como una de las fuentes del brote de listeriosis que ha dejado 180 muertes y 948 casos probados en el país desde enero de 2017, lo que supone una tasa de mortalidad del 27 por ciento.

La escombroidosis, un riesgo evitable

La intoxicación histamínica (histaminosis tóxica) se produce tras el consumo de atún, caballa y jurel (pescados de la familia de los escómbridos); sardina, boquerón, quesos, vinos, cervezas o embutidos, que contienen un alto contenido en histamina y en otras aminos biógenas, cientos o miles de veces superior a su valor normal respecto a cuando el alimento está fresco.

En mayo de 2017 se conoció la existencia de más de 100 casos de esta intoxicación por consumo de atún (¿fresco?), pero con evolución favorable.

Alerta alimentaria por la presencia de listeria en un lote de mousse de foie

Con fecha 7 de marzo, el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra ha tenido conocimiento por las Autoridades sanitarias del País Vasco, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la existencia de un lote de paté con altos niveles de *Listeria monocytogenes*.

El producto implicado es el siguiente: Mousse de foie 50% Foie-grass, envasado al vacío, envase de 2x40 gramos KATEALDE; Lote 170362; Fecha de consumo preferente: 14/12/2018. Dicho producto ha sido distribuido desde el establecimiento fabricante a supermercados de Andalucía, Cantabria, Islas Baleares, La Rioja, Madrid, Navarra y País Vasco.

Aumentan las intolerancias alimentarias por los efectos negativos del estilo de vida actual

Además de la herencia genética, la contaminación medioambiental, llevar una dieta poco saludable, basada en comidas procesadas, y la propia composición de algunos alimentos aumentan el riesgo de padecer intolerancias. Además, los expertos indican que gran parte de las personas afectadas, ni siquiera saben que sufren alguno de estos trastornos.

Menos riesgo de cáncer de mama al reducir el consumo de carne y cambiar su cocinado

El riesgo de sufrir cáncer de mama podría reducirse si se disminuye el consumo de carne roja, especialmente la muy hecha o la guisada, y carne procesada y curada. Esa es la conclusión descubierta por investigadores del Centro de Investigación Biomédica en Red de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP) y del Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III. El estudio, liderado por Elena Boldo y Marina Pollán, ha sido publicado recientemente en la revista Maturitas.

La Junta encubrió el maltrato animal del carnicero de Mercadona

La Junta de Castilla La Mancha ha sido cómplice del maltrato animal que la justicia acaba de acreditar en el matadero de Incarlopsa, el principal proveedor de carne de cerdo de Mercadona.

El gobierno de Emiliano García-Page no sólo omitió su deber al ignorar las advertencias de los inspectores veterinarios, sino que aplicó una persecución para sancionarlos y apartarlos de sus puestos de trabajo, tal y como había ordenado la propia empresa cárnica denunciada.

Piden que todos los veterinarios públicos trabajen para Sanidad

Al igual que ocurre con los médicos o los enfermeros, los veterinarios que trabajan para la administración pública quieren tener un mismo reconocimiento laboral en todo el país, y formar parte del Sistema Nacional de Salud como licenciados especialistas en Salud Pública. Así lo reconoce Juan Antonio Rol, secretario general del Sindicato de Veterinarios de Extremadura (Sivex), que explica a Animal's Health que actualmente se trata de la principal reivindicación de este colectivo.

"Ahora las competencias que tienen los veterinarios de salud pública, tanto los que trabajan en la Consejería de Sanidad o en el Servicio Extremeño de Salud, se remiten a la higiene alimentaria. Pero los peligros para la salud de las personas procedentes de los animales vivos o del medio ambiente son tanto o más graves que los que proceden de los alimentos. Por tanto, todos deberían ser especialistas y depender del Sistema Nacional de Salud. Es una cuestión que ya viene aclarado en la Ley General de Sanidad, pero que no se respeta", señala Rol.

La EFSA lanza una consulta sobre métodos de aturdimiento

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA por sus siglas en inglés) ha lanzado una consulta pública para recabar opiniones acerca de su proyecto de orientación sobre métodos de aturdimiento en mataderos.

El fin de la guía que prepara la agencia es "simplificar la estructura y la información requerida" para realizar solicitudes de métodos de aturdimiento nuevos o modificados en la realización de sacrificios en el ganado.

"También contiene una sección sobre los datos necesarios para demostrar que un nuevo método de aturdimiento es equivalente a los existentes en términos de bienestar animal", indica la agencia.

Las clínicas veterinarias son un eslabón más de la salud pública

Francisco de Asís Muñoz Collado, director del Colegio de Veterinarios de Granada, hace balance y expresa, sin tapujos, la opinión del colectivo que dirige sobre los temas candentes

del gremio: la regulación de la carrera profesional de Veterinarios de Salud Pública, la Ley de protección animal o el, a veces desconocido, papel del veterinario en la sociedad. De Asís Muñoz solicita que el ejercicio de clínico veterinario se conciba como "un eslabón más del sistema sanitario" y pide "regulación y reconocimiento" para la especialidad Veterinaria de Salud Pública.

El SES fija en 430 plazas la oferta de empleo público para este año

El SES quiere que la oferta de empleo público de este año sea de 430 plazas, para cumplir así con la tasa de reposición del 100% a la que obliga el Gobierno de España. Es decir, se sustituirán todos los puestos de trabajo de los empleados que se jubilan, fallezcan o se den de baja, que en total son 406 plazas.

PUBLICACIONES

Wicked: The untold story of ciprofloxacin

Conley ZC, Bodine TJ, Chou A, Zechiedrich L (2018) Wicked: The untold story of ciprofloxacin. PLoS Pathog 14(3): e1006805.

Los antibióticos, utilizados durante mucho tiempo en un intento de resolver el problema de las infecciones bacterianas, han resultado en la consecuencia involuntaria de una propagación mundial de la resistencia a los antibióticos. El problema de la resistencia a los antibióticos, como muchos problemas sociales, no se puede resolver; solo puede mejorar o empeorar. Este problema ahora es tan grave que cumple con la definición de un problema "súper complejo".

Considerando que los problemas que se clasifican como "complejos" tienen varias características definitorias, los problemas súper complejos son especialmente notables porque el tiempo juega en nuestra contra, actualmente nadie está al cargo del problema, aquellos que intentan resolver los problemas los están causando, y las medidas a adoptar tienen consecuencias futuras impredecibles.

De las tres estrategias generales utilizadas para hacer frente a problemas complejos, el método colaborativo, en el que todas las partes interesadas deben unirse, a menudo es el último en llevarse a cabo. La razón para este retraso se explica, en parte, porque es el único método que no convierte el desafío de resolver el problema en un asunto de seleccionar unas pocas autoridades que se encarguen del mismo, pero se explica principalmente por el hecho de que la gestión de esta colaboración es muy complicada. En cuanto a la lucha contra la resistencia a los antibióticos, las estrategias autoritarias y competitivas han sido intentadas. Desafortunadamente, el mundo se encuentra ahora en un "fallo de la estrategia colaborativa". Aunque complejo y lento, en una estrategia colaborativa no hay lugar para los intereses individuales, exige el establecimiento de unos

"intereses comunes", y requiere la voluntad de trabajar juntos con integridad, humildad y coraje. Escribimos esta revisión para involucrar no solo a nuestros colegas investigadores y clínicos, sino también al público general y funcionarios para que todos podamos unirnos para mejorar la situación.

Prioritisation of food-borne parasites in Europe, 2016

Bouwknegt Martijn et al. Euro Surveill. 2018;23(9)

Los parásitos transmitidos por los alimentos (PTA) son cada vez más reconocidos como una causa de problemas de salud en humanos. La lista de potenciales PTA contiene 93 especies diferentes, que difieren en su relevancia para la salud pública. Ejemplos bien conocidos de PTA importantes con una contribución significativa a la carga de la enfermedad son *Toxoplasma gondii*, la causa de la toxoplasmosis congénita tras la infección primaria en mujeres embarazadas, y *Taenia solium*, la causa de la neurocisticercosis. Recientemente, la carga de morbilidad de 11 parásitos transmitidos por los alimentos se estimó en 12 años de vida ajustados por discapacidad (AVAD) por 100.000 habitantes, que es casi 900.000 AVAD cuando se extrapola a la población europea estimada de 740 millones para 2015 según el Banco Mundial. La asignación rentable de los recursos limitados disponibles para reducir la carga de salud pública asociada con las enfermedades infecciosas requiere una priorización. Diversos estudios se han centrado en la identificación y priorización de enfermedades infecciosas específicas; por ejemplo, los estudios han cuantificado la carga mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos, clasificaron las amenazas para el ganado en el Reino Unido (Reino Unido) y Australia y clasificaron las amenazas infecciosas para los seres humanos en el Reino Unido, Alemania y los Países Bajos. Idealmente, tales estudios de priorización se basan en modelos cuantitativos y datos que permiten comparaciones directas, como se hizo para cuantificar la carga global de enfermedades transmitidas por los alimentos. Sin embargo, los aspectos importantes para la priorización pueden no ser siempre tangibles y los datos a menudo son deficientes o de calidad limitada, lo que permite la cuantificación de solo un conjunto de patógenos de interés.

Un enfoque alternativo a la priorización puramente cuantitativa es el análisis de decisiones con criterios múltiples (MCDA), un método flexible que permite que la clasificación de riesgos se base en los múltiples aspectos que componen el riesgo. Estos aspectos pueden diferenciarse en unidades, dimensiones y escalas. El MCDA permite que la priorización se realice de forma sistemática y transparente mediante la descomposición de un problema complejo en atributos. Estos atributos pueden consistir en diferentes niveles ordinales. Para cada tema a priorizar, en nuestro caso PTA, se

selecciona el nivel relevante por atributo, y las selecciones se integran en todos los atributos para obtener una puntuación final de clasificación. Los asuntos a tratar pueden considerarse posteriormente importantes según esta clasificación. Como tal, MCDA puede proporcionar un enfoque transparente, comparable y repetible para clasificar los riesgos, como los planteados por PTA.

Exploring young foodies' knowledge and attitude regarding entomophagy: A qualitative study in Italy

Sogari, Giovanni et al. International Journal of Gastronomy and Food Science 7 (2017) 16–19
Los insectos comestibles como fuente de alimento pueden ayudar a alimentar a los países pobres en desarrollo y al mismo tiempo ser un alimento / ingrediente complementario para los países desarrollados. Sin embargo, en los países occidentales la mayoría de las personas rechazan la idea de comer insectos, por razones principalmente culturales. El objetivo principal de este estudio es investigar las expectativas sobre entomofagia de un grupo objetivo específico (foodies) compuesto por personas estudiando Gastronomía y Ciencia de los Alimentos. El estudio se realizó en la Universidad de Parma (Italia) en abril de 2015 y consistió en un compromiso de los estudiantes con el llamado "banquete de insectos" ("bug banquet") con una galleta hecha con "harina de insectos". Los resultados muestran que casi todos los participantes probaron el producto y están dispuestos a probar otros insectos comestibles en el futuro.

La curiosidad es la razón más importante para elegir probar la galleta hecha con harina de grillo; mientras que las opiniones negativas de familiares y amigos, y el "factor aversión/repugnancia" puede evitar que los consumidores occidentales coman insectos en el futuro. Sin embargo, el aumento de la aceptabilidad de los insectos comestibles va a depender en gran medida de otros factores como: la disponibilidad en el mercado (marco regulatorio), la categoría de alimentos (por ejemplo, productos de panadería con harina de insectos) estrategias comerciales, gastronomía (preparación), tendencias culinarias y educación.

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Resolución de 9 de febrero de 2018, de la Consejera, por la que se da publicidad al acuerdo del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura por el que se crea el Instituto Universitario de Investigación en Biotecnología Ganadera y Cinegética de la Universidad de Extremadura (INBIO G+C)

Resolución de 26 de enero de 2018, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España

Resolución de 26 de febrero de 2018, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Convenio de Colaboración entre la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio y la Universidad de Extremadura (Facultad de Veterinaria) para el desarrollo del proyecto de investigación sobre la epidemiología de la tuberculosis y brucelosis en ganado extremeño 2018-2019

Resolución de 21 de febrero de 2018, de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, por la que se somete a trámite de audiencia e información pública el proyecto de Decreto por el que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Tertera de Extremadura"

Real Decreto 92/2018, de 2 de marzo, por el que se regula el régimen de los organismos pagadores y de coordinación con los fondos europeos agrícolas, FEAGA y FEADER

Resolución de 1 de marzo de 2018, por la que se publica la concesión del Premio a la Innovación Tecnológica Agroalimentaria en su convocatoria del año 2017

Corrección de errores de la Orden

PRA/1080/2017, de 2 de noviembre, por la que se modifica el anexo I del Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados

Real Decreto 130/2018, de 16 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos Alimenticios

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/307 de la Comisión, de 28 de febrero de 2018 por el que se amplían las garantías especiales establecidas en relación con la salmonela en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo a los envíos de carne procedente de pollos de engorde (*Gallus gallus*) destinados a Dinamarca

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/456 de la Comisión, de 19 de marzo de 2018 sobre las fases del proceso de consulta para determinar la condición de nuevo alimento de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos

Recomendación (UE) 2018/464 de la Comisión, de 19 de marzo de 2018 relativa al control de metales y yodo en las algas marinas, las plantas halófilas y los productos a base de algas marinas

CURSOS Y FORMACIÓN

XXII Curso de iniciación a la investigación en Microbiología

4-6 de Julio, Burgos Universidad de Burgos Facultad de Ciencias y Centro de Investigación en Biotecnología Alimentaria (CIBA)

Ciclo de jornadas sobre la nueva versión de la norma IFS Food Standard v6.1

Las jornadas programadas son: Murcia 6 de marzo, Santiago 10 de abril, Logroño 18 de abril, Barcelona 24 de abril, Valladolid 25 de abril y Sevilla 26 de abril.

OPOSICIONES

Oposiciones a funcionarios de la Comisión Europea, expertos en salud pública y seguridad alimentaria. Se pretende seleccionar a 20 candidatos. Plazo de solicitudes: Hasta el 17 de abril de 2018 (12,00 horas de Bruselas).

ANUNCIOS

Acuerdo SIVEX y el centro formación AL-QÁZERES para que los afiliados tenga una TARIFA ESPECIAL: 20 % DESCUENTO EN PAGOS MENSUALES.

"PREPARACIÓN ESPECÍFICA DE OPOSICIONES PARA VETERINARIOS "AL-QÁZERES" en Cáceres. GRUPOS DE PREPARACIÓN EN MARCHA DESDE FEBRERO DE 2016 PARA JUNTA DE EXTREMADURA (Titulados Superiores y Escala Facultativa Sanitaria) y SES.

Los interesados pueden ponerse en contacto en los teléfonos/e-mails que aparecen, donde les podrán informar gustosamente y sin compromiso "DE SUS EXCELENTES RESULTADOS Y METODOLOGÍA":

TFNOS: 605155616 y 615897124.

Mail: alqazeres@oposicionesparaveterinarios.com
santopos@gmail.com

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.