

I Congreso Internacional de Zoonosis y Enfermedades Emergentes

VII Congreso Argentino de Zoonosis

8 al 10 de junio de 2011

Palais Rouge

Ciudad de Buenos Aires

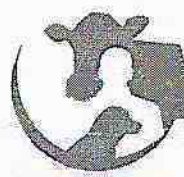
República Argentina

PROGRAMA y LIBRO de RESÚMENES

Organizado por:



Asociación Argentina de Zoonosis



I Congreso Internacional de Zoonosis y Enfermedades Emergentes

VII Congreso Argentino de Zoonosis

8 al 10 de junio de 2011 / Buenos Aires, Argentina

[Información general](#) | [Programa](#) | [Sede](#) | [Trabajos libres](#) | [Contactenos](#) | [Información Turística](#)

[English](#)

Comité organizador

Presidente

Luis E. Samartino

Vicepresidentes

Pablo Marino

Alfredo Seijo

Secretaria

Bibiana Brnuega

Prosecretaria

María María De Luca

Tesorero

Jose Luis Molise

Protosorera

Marta Tealco

Vocales

Juan Abian

Omar Bórnelli

Graciela Draghi

Eduardo Moras

Tomas Orduna

María Rivas

Jorge Wallach

Secretaria Técnica

Secretaria

María Isabel Farace

Miembros

Héctor Culo

Daniel Salomón

Comité Científico

Secretario

Juan Basualdo

Miembros

Jorge Boipe

Delia Ennis

Manuel Espinosa

Isabel Kantor

Maria Mervielte

Yamila Rómer

Comité de Honor

Ruben Angel Bagnardi

Carlos Egg

Roberto Cacchione (†)

Cintia Martino

Ronaldo Mesa

Jorge Godner





V1 - 28820

EL CONTROL DE ALIMENTOS EN LA PROVINCIA DE CORDOBA -

A. Seghesso(1); A. Bertapelle(1); A. Alfieri(1); L. Bela(1); M. Gay(1); R. Pecora(2)

(1)FACULTAD CIENCIAS VETERINARIAS. UNR - (2) FCEFYN-UNC - FRAY LUIS BELTRAN, Argentina 0341-153563014

Objetivo: El Control de los Alimentos comprende al conjunto de procedimientos y actuaciones sobre los alimentos con el propósito de proteger la salud de los consumidores, preservando el medio ambiente y asegurando prácticas equitativas en el comercio. Fusionar inocuidad, calidad constituye un desafío para los sectores oficiales y privados, a los que les incumbe el control y el cumplimiento de la legislación.

Se realizó un estudio retrospectivo del Sistema de Control Sanitario de alimentos de la provincia de Córdoba con el objetivo de describir la estructura y el marco normativo que regula su funcionamiento.

El primer antecedente legislativo es una Ordenanza municipal del año 1887, reglamentaba la creación de la Oficina Química Municipal de la Ciudad de Córdoba. En el año 1880 comienzan a instaurarse diversas regulaciones sanitarias, en 1930 se compilan en el Código Alimentario de la Provincia. Paralelamente se crean Digestos en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Mendoza, que dan lugar al Reglamento Alimentario Nacional, base del Código Alimentario Argentino. Este Reglamento, creado en 1953 por el Poder Ejecutivo Nacional tuvo una vigencia muy breve y no se aplicó en toda la provincia.

En 1972 la Ley 18.284, a través del Decreto 2126/72 pone en vigencia al Código Alimentario Argentino. Córdoba poseía originalmente dos estructuras relacionadas con el Control Sanitario de Alimentos: el Departamento de Control de Alimentos de la Dirección de Saneamiento Ambiental, de la Secretaría de Salud, dependiente del Ministerio de Salud, y los Departamentos de Producción Animal y de Lechería, dependientes de la Secretaría de Ganadería del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Provincia, que regulaban el funcionamiento de los establecimientos elaboradores de productos de origen animal.

Desde el 2003 al 2006 se desarrolló un Programa Provincial de Protección de Alimentos, y más de veinte Municipios desarrollaron Programas Municipales acordes a la política asumida por la Provincia en esos años.

CONCLUSIÓN: En Córdoba coexisten diversas realidades regionales, por lo que resulta complejo adecuar la normativa en los diferentes escenarios. En este contexto, la Provincia coordina las acciones y los aspectos regulatorios, los Municipios asumen un rol preponderante en el Control Sanitario de los Alimentos. A esto se le suma la existencia de Programas Municipales con escasa o nula articulación con el nivel central, esta autonomía municipal ocasiona dificultades en la coordinación de políticas de control de alimentos a nivel provincial.

Palabras claves: control de alimentos–funciones-normas

V2 - 28845

IDENTIFICATION OF ENTEROTOXIGENIC GENES OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS STRAINS ISOLATES FROM ARTISANAL MINAS CHEESE -

V.Souza (1); A. Nader Filho(2); S. Conde(2); P. Melo(2); F. Junior(2)

(1) EMBRAPA - (2) UNESP - Jaboticabal, Brasil - 551691961416

Objective: Food-derived diseases are a great concern for Public Health and are accountable for grave economical liabilities. Enterotoxin-producing *Staphylococcus aureus* are important emergent agents which cause zoonosis and are transmitted by milk and its products. This is due to the fact that toxins may be excreted in milk and remain stable in products sold for human consumption. Artisanal Minas cheese is a cheese produced according to the historical and cultural tradition of the region in which it is manufactured. Its prime matter consists of whole, crude, recently-produced milk. The cheese is produced on the farm and is consistent, with a typical and particular color and taste, uniform mass, free from food dyes and preservatives, manufactured with or without mechanical crafts.

Material and method: Current analysis evaluates the microbiological quality and investigates the existence of types A - D *Staphylococcus enterotoxin* genes and of the toxic shock syndrome toxin in strains of *S. aureus* isolated from artisanal Minas cheese. Thirty same-brand samples of artisanal Minas cheese from the micro-region of Araxá MG Brazil, were analyzed between January and July 2009. Biochemical identification was undertaken and isolates of *S. aureus* were molecularly confirmed. *S. aureus* strains underwent gene amplification of A - D enterotoxins (sea, seb, sec and sed) and of toxin TSST-1 (tst) by the amplification of its coding sequences by Polymerase Chain Reaction technique (PCR). Sixty-three strains of positive *Staphylococcus coagulase* were isolated from the 30 samples analyzed. Chromosome DNA fragment specific to the *S. aureus* species was amplified in 57 (90.4%) strains. When PCR technique was employed, *S. aureus* was confirmed in 28 (93.3%) samples of artisanal Minas cheese analyzed, whereas in two (7.1%) samples the amplification of enterotoxin genes occurred, or rather, one for sea gene and one for sec gene.

CONCLUSION: The presence of *Staphylococcus enterotoxin* genes of types A and C demonstrated the potential risk that contaminated cheese represents for the health of consumer population.