

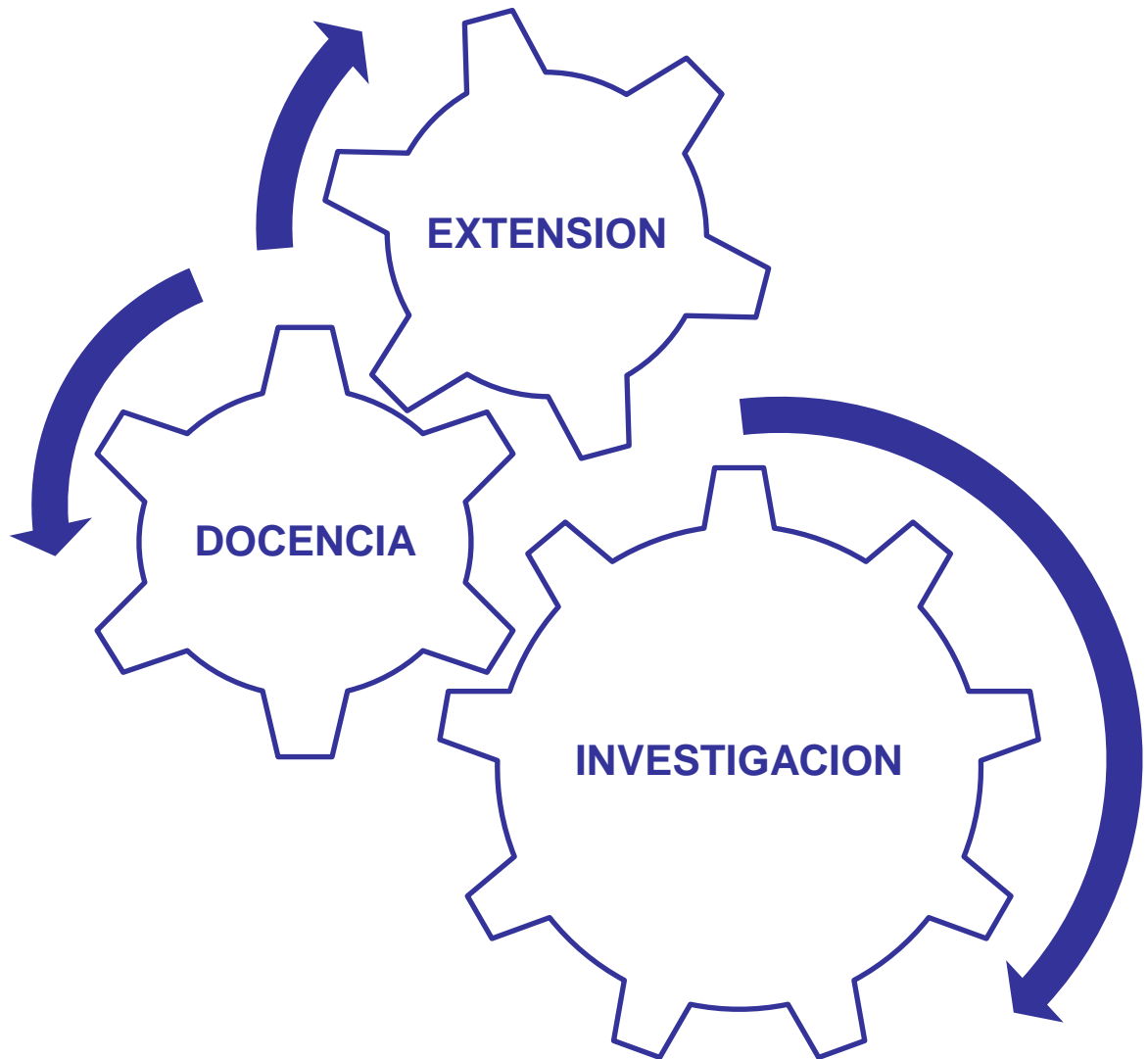
Línea Seguridad Alimentaria

“Microbiología aplicada a la inocuidad de los alimentos”

Gerardo Leotta

gerardo.leotta@gmail.com





El SUH es endémico en Argentina

Los principales mercados de carne bovina establecieron nuevos estándares



CARNICERÍAS SALUDABLES

LO QUE TENÉS QUE SABER CUANDO MANEJÁS CARNE VACUNA

Programa tendiente a mejorar la calidad de la carne bovina molida destinada a consumo minorista, como instrumento para reducir enfermedades transmitidas por alimentos

CARNICERÍAS SALUDABLES

- ETAPA I:** describir, analizar y proponer
- ETAPA II:** implementar acciones de mejora
- ETAPA III:** verificar el éxito de las acciones implementadas

ETAPA III: Verificación de las acciones de mejora implementadas

Berisso: 86 carnicerías

| Riesgo | 2011 | 2013 | SALDO |
|----------|------|------|--------------|
| ALTO | 48 | 23 | - 25 (29,1%) |
| MODERADO | 30 | 42 | + 12 (13,9%) |
| BAJO | 8 | 21 | + 13 (15,1%) |



Dto de
Seguridad

ALIMENTARIA

Municipalidad de
BERISSO
Capital Provincial del Inmigrante

Secretaría de
PROMOCION
SOCIAL

Dirección de
Salud

Transferencia del Programa en conjunto con IPCVA



**CARNICERÍAS
SALUDABLES**

APRENÉS QUE SABER CUANDO MANEJÁS CARNE VACUNA



Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

CARNE ARGENTINA

LO QUE CONSUMIMOS ES VALORAR LO QUE PRODUCIMOS

1. Córdoba: 50 municipios
2. Buenos Aires: 23 municipios
3. Neuquén: 3 municipios
4. Santiago del Estero: 2 municipios
5. Tucumán: 2 municipios
6. Chaco
7. Río Negro
8. Entre Ríos
9. Mendoza
10. CABA

CONICET



Incentivar la vinculación de organismos del sector CyT y con empresas

Asesorías Técnicas

Servicios Tecnológicos de Alto Nivel - STAN

Servicios Arancelados a Terceros - SAT

STAN - Industria Frigorífica. 2009-2016



Implementación de metodologías internacionales para la detección de *Salmonella* spp., *Escherichia coli* productor de toxina Shiga y *Listeria monocytogenes*



INSTITUTO DE GENÉTICA VETERINARIA

“Ing. Fernando Noel Dulout”



Brote de ETA por *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en Alemania



54 muertes

855 casos de SUH

2987 afectados sin evolucionar a SUH

RASFF Portal

Mayo a diciembre de 2012

Producto: carne y productos cárnicos (no aves de corral)

Sujeto: STEC / microorganismos patógenos / *E. coli* patógena

Clasificación:

Alert: 1

Information for attention: 0

Border rejection: 11



Grupo de trabajo sobre
Escherichia coli productor de toxina Shiga en la
producción e industria de carne vacuna Argentina

CONICET y Universidades Nacionales:

CIVETAN/UNCPBA, ICIVET/UNL, IGEVET/UNLP

INTA: Central, Rafaela

Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

SENASA

Empresas

**“PROYECTO CARACTERIZACIÓN DE RIESGO Y MITIGACIÓN
DE IMPACTO DE STEC EN LA CADENA CÁRNICA BOVINA”**

***Evaluación de riesgo de VTEC por consumo
de piezas cárnicas intactas***

**IMPLEMENTACIÓN DE UN MONITOREO DE *Escherichia coli* PRODUCTOR DE
TOXINA SHIGA EN PLANTAS FRIGORIFICAS.**

**Frecuencia de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga no-O157 en
muestras de carne bovina en frigoríficos exportadores. Validación de
estrategias de intervención.**

Muchas gracias

Gerardo Leotta

gerardo.leotta@gmail.com

