

SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO

**Situación Actual en la Regulación
Sanitaria en los Productos Lácteos
para Brucelosis en el Estado de
Nuevo León**

MSP. Humberto Javier Melchor Degollado

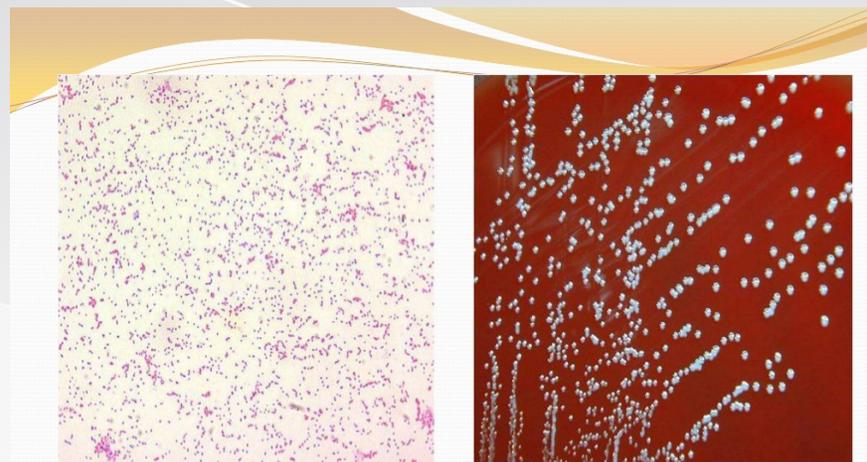
ANTECEDENTES

En nuestro Estado, existen localidades donde se elaboran quesos de manera artesanal y es de gran importancia la concientización y capacitación del grupo poblacional dedicado a esta actividad como fuente de empleo y de ingreso.



CARACTERISTICAS DE LA BACTERIA

- Brucella pertenece a la familia Brucellaceae.
- Son bacilos cortos o cocobacilos Gram negativo, con tamaño entre 0,5-0,7 x 0,6-1,5 micras, aerobios, inmóviles, no formadores de esporas ni cápsulas y de crecimiento lento.
- *Son bacterias intracelulares facultativas, pudiendo resistir en las células fagocitarias.*



Brucella sp.

Bacilos pequeños, gram negativos, inmóviles, no forma esporas, microaerófilos, catalasa positivos y ureasa positivos.

Brucella sp. – Agar Sangre

Colonias redondas con bordes regulares, lisas, brillantes, translúcidas, pequeñas. El agar debe incubarse hasta por 3 semanas.

CARACTERISTICAS DE LA BACTERIA

Algunas especies de Brucella incluyen biovariedades, habiéndose informado cinco biotipos para B. suis, tres para B. melitensis y hasta nueve para B. abortus. B. Melitensis es considerada la más peligrosa para el hombre.

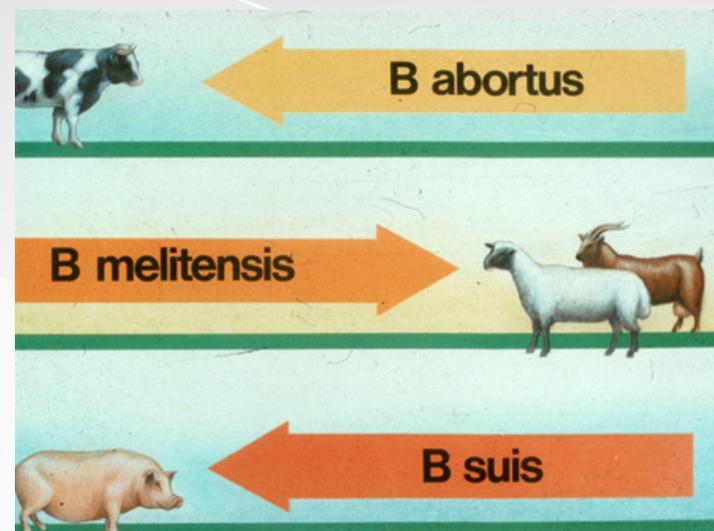
Reservorio:

B. abortus: bovinos, equinos.

B. melitensis: caprinos, ovinos, camélidos

B. suis: porcinos, lepóridos.

B. canis: cánidos.



Dosis infectiva mínima (DIM) De 10 a 100 microorganismos por inhalación son suficientes para producir la enfermedad.

ANTECEDENTES

La presencia de brucelosis en los hatos lecheros representa un problema de salud pública considerable, ya que esta puede transmitirse a través del consumo de productos lácteos no pasteurizados, así como por el contacto con el personal que labora en el campo con los animales infectados.



PROYECTO PRIORITARIO:

ZONOSIS - BRUCELOSIS

Proyecto prioritario para el estado de Nuevo León, desde el 2012 cuenta con apoyos del Fondo de Aportaciones para los Servicios de Salud a la Comunidad (FASSC), sin embargo se cuenta con antecedentes de Vigilancia y Fomento Sanitario desde el 2008

OBJETIVO GENERAL

- Reducir la exposición de la población en el Estado de Nuevo León a las principales especies de Brucella, mediante el desarrollo de acciones de coordinación, vinculación, concertación, difusión y capacitación



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- Orientar y capacitar a la población sobre generalidades de este problema de salud y las medidas que permitan la generación de conductas individuales y colectivas para la prevención y control de brucelosis en el humano, fomentando estilos de vida que mejoren la salud individual familiar y comunitaria.

ESTRATEGIAS

1. Identificar a los productores de queso artesanal de leche de cabra y vaca del estado.
2. Identificar los principales puntos de distribución de queso artesanal en el estado.
3. Vigilancia de la presencia de Brucella en quesos de elaboración artesanal de manera paralela por cultivo bacteriológico y reacción en cadena de la polimerasa (PCR).
4. Capacitar a los productores de queso artesanal para que implementen buenas prácticas de elaboración durante su proceso, enfocándonos principalmente en el punto crítico de la pasteurización.

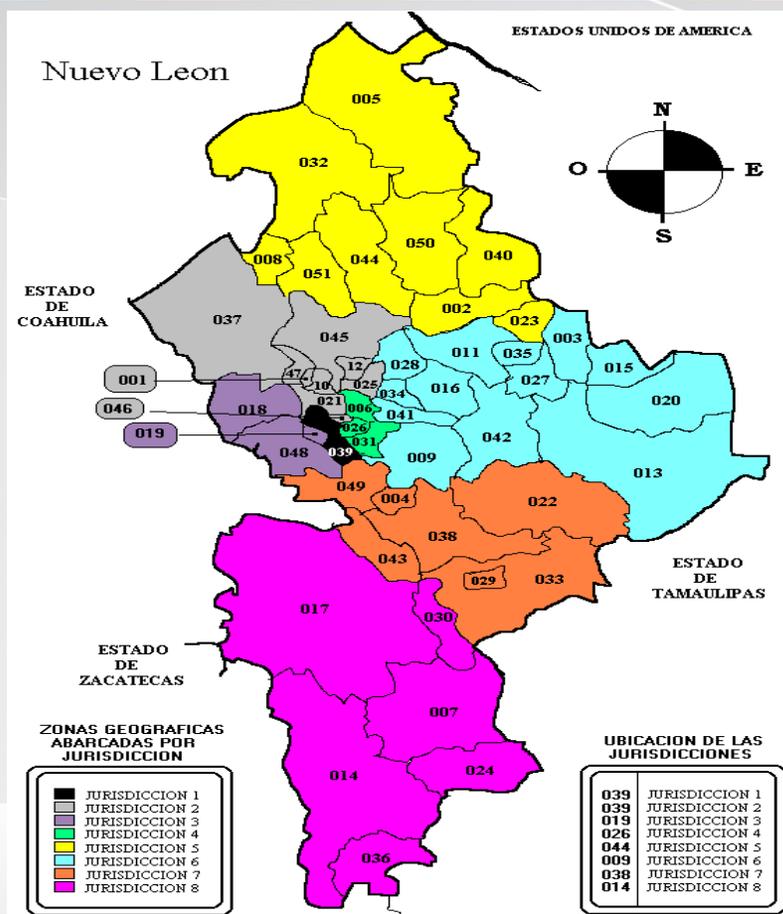


ACTIVIDADES REALIZADAS

Actualización constante del padrón de productores de queso artesanal.

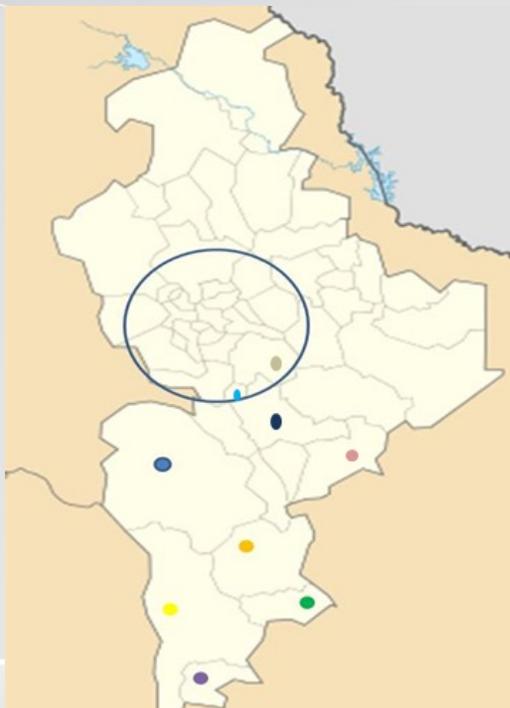
Muestreo de queso artesanal en áreas identificadas como endémicas

DISTRIBUCION DE LAS 8 OFICINAS REGIONALES DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO



UBICACIÓN DEL MUESTREO POR LOCALIDAD

LISTADO Y UBICACION DE LOCALIDADES PARA LA IMPLEMENTACION
DEL PROGRAMA DE MUESTREO DE ZONOSIS/BRUCELLOSIS



LISTADO DE LOCALIDADES

-  GALEANA
-  ARRAMBERRI
-  MIER Y NORIEGA
-  ZARAGOZA
-  DR ARROYO
-  ALLENDE
-  CADEREYTA JIMENEZ
-  LINARES
-  MONTEMORELOS
-  ZONA METROPOLITANA

ACCIONES DE VIGILANCIA Y FOMENTO

| | Visitas de verificación | Muestreos | Acciones No regulatorias |
|------|-------------------------|-----------|--------------------------|
| 2008 | 604 | 604 | 0 |
| 2009 | 295 | 295 | 6 |
| 2010 | 140 | 41 | 10 |

| ACTIVIDADES DE FOMENTO | | |
|------------------------|----------|----------------------|
| | TALLERES | POBLACION CAPACITADA |
| 2010 | NA | NA |
| 2011 | 20 | 579 |
| 2012 * | 23 | 1122 |
| 2013 | 13 | 185 |
| 2014 | 6 | 81 |
| 2015 | 2 | 43 |
| 2016 | 1 | 17 |

| | Muestreos | Muestras (+) por Tecnica PCR | Muestras (+) por Tecnica Cultivo |
|--|-----------|------------------------------------|--|
| 2010 | 41 | NA | 0 |
| 2011 | 47 | NA | 0 |
| 2012 * | 119 | NA | 0 |
| 2013 | 157 | 18 ** | 0 |
| 2014 | 129 | 5 | 0 |
| 2015 | 80 | 1 | 0 |
| 2016 | 31 | 0 | 0 |
| Quesos artesanales, | | | |
| * FASSC | | | |
| ** Los subtipos detectados son: para Brucella Abortus 11 muestras, Brucella Sp. 5 muestras y Brucella Mellitensis 2 muestras por técnica PCR (TR). | | | |

ACTIVIDADES REALIZADAS

- Capacitación a los productores de queso artesanal en temas de saneamiento básico, medidas de prevención e higiene en la elaboración de queso artesanal, elaboración de producto con leche pasteurizada, uso de cuajo artificial.



ACTIVIDADES DE FOMENTO REALIZADAS

Del producto



Solo comprar productos de marca que cuenten con **ETIQUETA**

La etiqueta debe indicar:

- ❖ Datos de quien lo elabora
- ❖ Contenido

Asegúrate que tenga la leyenda:
"Elaborado con leche pasteurizada"



- ❖ Siempre checar **CADUCIDAD**

Es más seguro comprar productos empaquetados en forma individual que producto a granel.

Recuerda



- Comprar quesos, cremas y demás lácteos que cuenten con etiqueta
- Checka que sean elaborados con leche pasteurizada.
- Conservarlos en refrigeración
- Checka sus fechas de caducidad
- Lávate las manos siempre que prepares alimentos
- No comprarlos en la vía pública: mercados rodantes o los que se ofrecen en la puerta de la casa.

¡ LO MAS IMPORTANTE ES TU SALUD!

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario
Matamoros No. 520 ote. Monterrey, N. L.
o a la Oficina Regional que te corresponda

Quesos



Consumémoslos en una forma segura.


www.regulacionsanitariamex.gob.mx



Los lácteos que tanto gustan como el queso, la crema, el requesón, entre otros no pueden faltar en la mesa



Si los compras en la vía pública o en lugares de dudosa higiene, tienen muchas posibilidades que sean elaborados con leche **NO PASTEURIZADA** y contengan bacterias que provocan:

- fiebre de malta
- fiebre tifoidea
- Gastroenteritis
- Intoxicaciones alimentarias

Estas enfermedades (gastrointestinales) pueden causar vómito, náuseas, dolor abdominal, fiebre, debilidad, y si no se atienden, ocasionan problemas serios y en ocasiones son mortales

No pongas en riesgo tu salud

PUEDES EVITARLO

Realiza las recomendaciones siguientes:

LOS QUESOS FRESCOS CONSERVALOS SIEMPRE REFRIGERADOS




Utiliza el producto que vayas a ocupar y guarda de inmediato el resto en el refrigerador, el calor favorece que los "bichos se reproduzcan"

Recuerda cerrar bien el envase o bolsa



Compra los productos en lugares limpios y que los conserven correctamente en REFRIGERACION



OBSERVA que el personal que te despache encuentre:

- Limpio en su persona y en su ropa.
- Debe utilizar gorro, mandil o bata
- Uñas cortas y limpias
- No utilizar aretes, collares, etc.

NO debe despachar y manejar dinero



Tener un lugar cercano, donde lavarse las manos

ACTIVIDADES DE FOMENTO REALIZADAS



DATOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN QUESOS ARTESANALES.

- Se han identificado principales sectores del Estado donde se elabora queso artesanal, los cuales son *pequeños productores que elaboran volúmenes muy reducidos del producto*, distribuyéndolo de manera informal en establecimientos que no cuentan con aviso de funcionamiento tales como mercados rodantes o bien para consumo de la población que habita la misma localidad.
- La producción de leche depende de pocos animales y está destinada al autoconsumo, mientras que el excedente se procesa para producir queso artesanal como medida de conservación

LAS PRINCIPALES ÁREAS DE OPORTUNIDAD

- Empleo de la técnica de pasteurización en el procedimiento de elaboración del queso artesanal.
- Intensificar las acciones de capacitación y fomento con el fin de concientizar a los productores, consumidores y disminuir riesgos tanto en la ordeña, elaboración, transporte y conservación del producto.

PROPUESTA DE MEJORAS DEL TRABAJO INTERINSTITUCIONAL E INTERSECTORIAL

- Mantener una línea de comunicación con la Subsecretaría de Prevención y Control de Enfermedades en la detección de la fuente de infección de los pacientes confirmados con brucelosis.
- Mediar la disposición de los animales enfermos y facilitar la comunicación entre el pequeño productor y la SAGARPA para la vacunación del ganado

GRACIAS

MSP HUMBERTO JAVIER MELCHOR DEGOLLADO
LIDER ESTATAL DEL PROYECTO DE ZONOSIS- BRUCELOSIS

JEFE DE OFICINA REGIONAL No. 8
SUBSECRETARIA DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO
Cerrada de Juárez S/N Bajos del Hospital General de Dr. Arroyo

TEL 01 488 88 80527

h.melchor@hotmail.com