



Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN)

17 de diciembre 2004

INFOSAN Nota Informativa No. 2/04 - Influenza Aviar

Brotos en Aves de Corral y seres humanos de Influenza Aviar Altamente Patógena H5N1: Las implicaciones en inocuidad de los alimentos.

Los brotes recientes de influenza aviar altamente patogénica H5N1 en pollos en Asia ha generado preocupación acerca de la fuente de infección y el riesgo de transmisión al ser humano. La OMS es consciente de la reciente preocupación sobre la posibilidad de que la influenza aviar además del contacto directo con animales infectados pueda diseminarse a través del contacto con productos de pollo contaminados. Hasta la fecha no hay información epidemiológica que sugiera que la enfermedad pueda transmitirse a través de alimentos contaminados o que productos enviados de las zonas afectadas hayan sido fuente de infección para los humanos.

Pollo: El virus de la influenza aviar sobrevive en carne de aves cruda contaminada y puede transmitirse a través de los alimentos contaminados (por ejemplo, carne congelada). En general, las temperaturas bajas aumentan la estabilidad del virus. El virus puede sobrevivir en las heces durante al menos 35 días a temperaturas bajas (4°C), a 37°C el virus fue detectado durante 6 días en pruebas recientes de estabilidad en muestras fecales con el virus de 2004 H5N1. El virus de la influenza aviar también puede sobrevivir en otras superficies como el ambiente de la granja avícola durante varias semanas. Debido a esta capacidad de supervivencia, los procesos comunes de preservación de alimentos como la congelación y refrigeración no reducirán sustancialmente la concentración o la virulencia de estos virus en la carne contaminada. El cocimiento normal (temperaturas a, o encima de 70°C) inactivará al virus. Hasta la fecha no hay ninguna evidencia epidemiológica de que las personas hayan sido infectadas mediante el consumo de la carne de aves contaminada bien cocida.

De lo anterior, puede llegarse a la conclusión de que la carne de aves bien cocinada es segura pero la manipulación de la misma en forma cruda, congelada o descongelada, antes de cocinarla puede ser peligrosa si no se observan buenas prácticas higiénicas (ver las recomendaciones en el cuadro de abajo).

Además, en las áreas que actualmente presentan brotes de influenza aviar en aves de corral, la práctica del mercadeo de aves vivas expone adicionalmente las partes potencialmente contaminadas de un pollo durante la matanza domiciliar, por el desplumado, eviscerado, etc., pudiendo ser un riesgo significativo a las personas que participan en esta actividad. De los limitados estudios disponibles, parece que casi todas las partes de un ave infectada están contaminadas por el virus.

En las áreas de brotes en aves, los contactos entre los seres humanos y las aves de corral vivas deben limitarse en lo posible, restringiendo los movimientos de las aves vivas y teniendo cuidado en las actividades potencialmente peligrosas como la cría de aves a pastoreo, en y en los alrededores de los hogares y en el faenando domiciliar de las aves de corral.

Huevos: El virus de la Influenza Aviar puede encontrarse dentro y fuera de los huevos. Aunque las aves enfermas paran normalmente la postura, los huevos puestos a principios de la fase de la enfermedad podrían contener virus en la clara y la yema así como en la superficie. El tiempo ‘de supervivencia’ de los virus (ver arriba, temperatura de supervivencia) en superficies como los huevos es suficiente para permitir una difusión amplia. Sólo el cocinar adecuadamente podrá inactivar el virus presente en el huevo. No hay ninguna evidencia epidemiológica que sugiera que las personas hayan sido infectadas mediante el consumo de los huevos o productos de huevos. En un caso, cerdos se infectaron probablemente a través de alimentos que contenían huevos no procesados provenientes de una parvada infectada por influenza aviar.

Recomendaciones de buenas practicas de higiene para evitar la dispersión del virus a través de los alimentos: (adaptado de las cinco llaves de la OMS para alimentos seguros)

- Separe la carne cruda de la cocida o lista-para-comer para evitar la contaminación: no utilizar la misma tabla o el mismo cuchillo. No manipule con sus manos ambos tipos de comidas y no coloque carne cocida en el mismo plato o superficie donde estaba antes de ser cocida. No utilizar huevos crudos o apenas hervidos en la preparación de alimentos que no serán cocinados.
- Mantenga la higiene y lave sus manos: Después de manipular pollo o huevos crudos congelados o descongelados, lavarse totalmente con jabón las manos, superficies y utensilios que han estado en contacto con la carne cruda.
- Cocine totalmente: la cocción total de la carne de pollo inactivará el virus. Asegúrese que la carne de pollo alcance los 70 C o que la carne no esté rosada. La yema del huevo no debe estar resbalosa o líquida.

Tigres: Recientemente, un gran número de tigres se infectó por H5N1 y murieron en un jardín zoológico en Tailandia, probablemente después de alimentarse con pollo contaminado. Hasta el presente no hay un claro entendimiento si el alimento suministrado era pollos muertos enteros o carcasas, pero hay indicaciones que eran carcasas de un matadero. Si los tigres fueron alimentados con pollo muertos enteros probablemente se contaminaron debido al estrecho contacto con el virus presente en las plumas y en las vías respiratorias de los pollos. Por el contrario, si se alimentaron con carcasas que venían de un matadero, se habrían infectados mas probablemente mediante el consumo de los huesos y la carne contaminada. Lo anterior podría también indicar que las aves de corral infectadas pudieron haberse procesado para el consumo humano o animal y que la infección podría ocurrir a través del consumo de la carne cruda.

Orientaciones adicionales sobre las implicaciones en inocuidad de los alimentos:

La OMS ha desarrollado dos notas de orientación sobre las implicaciones en inocuidad de los alimentos de los brotes actuales. La primera nota es en consideraciones generales en inocuidad de los alimentos relacionada con los brotes en las aves de corral mientras que la segunda trata de las condiciones específicas encontradas en las zonas rurales de Asia en donde actualmente se presentan brotes en aves. Ambas notas están disponibles en: <http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/>. La OMS también ha desarrollado orientaciones para las personas que viven en las áreas en donde se están presentando brotes. Estas pueden encontrarse en: <http://www.wpro.who.int/avian/docs/advice.asp>.

Mas información general en la influenza aviar está disponible a:

http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/en/.

Mas detalles en las cinco claves de la OMS para alimentos seguros, recomendaciones de buenas practicas de higiene están disponibles en <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>. Estas recomendaciones se encuentran disponibles en varios idiomas.

Antecedentes en la influenza aviar:

La influenza aviar es una enfermedad infecciosa de las aves causada por el virus A de la influenza. Los pájaros acuáticos ‘migratorios’--particularmente patos salvajes--son el reservorio natural del virus A de la influenza. Estas aves pueden transmitir normalmente el virus sin mostrar los síntomas o morir por la enfermedad. La influenza aviar también tiene una forma altamente patógena, primero identificada en Italia hace más de 100 años y conocida antiguamente como “peste aviar”. De los 15 subtipos principales de la influenza el virus A, sólo las cepas dentro de los subtipos H5 y H7 causan la influenza aviar altamente patógena, que es sumamente contagiosa y rápidamente mortal en la especie aviar susceptible. Los pollos y los pavos son particularmente susceptibles a las epidemias; el contacto directo o indirecto de parvadas domésticas con pájaros acuáticos salvajes se ha implicado como una causa frecuente. Los mercados de aves vivas también han desempeñado un papel importante en la propagación de las epidemias. Las aves que sobreviven la infección excretan el virus durante al menos 10 días, por vía oral y en las heces, por lo tanto facilitan la dispersión. A diferencia de los pollos, los patos se conocen por ser resistentes al virus y pueden ser portadores asintomáticos, por lo tanto también contribuyen a una mayor dispersión.

Los virus de la influenza aviar infectan normalmente sólo las aves y los cerdos. Desde 1959, los virus del subtipo H5, H7 y H9 han cruzado la barrera entre especies para infectar a los seres humanos en 10 ocasiones. La mayoría de los virus de la influenza aviar que afectan a los seres humanos han causado síntomas respiratorios leves o conjuntivitis, con una excepción importante: la cepa H5N1. H5N1 ha causado enfermedad grave con letalidad alta en 1997, 2003 y 2004. Los estudios que comparan las muestras víricas en el transcurso del tiempo revelan que H5N1 se ha convertido progresivamente más patógeno para los mamíferos y está ahora más resistente que en el pasado, sobreviviendo períodos más largos en el ambiente. Hay evidencia que indica que H5N1 está ampliando la variedad de especies mamíferas susceptibles. En 2004, H5N1 causó enfermedad mortal en los grandes felinos infectados naturalmente (tigres y leopardos) y los gatos domésticos infectados experimentalmente - especies no consideradas anteriormente susceptibles a la enfermedad causada por cualquier virus influenza.

Las preocupaciones en salud pública:

Los brotes de influenza aviar altamente patógena H5N1 en las aves de corral que empezó en Asia en 2003 hasta la fecha, han ocasionado 44 casos humanos confirmados, de los cuales 32 han muerto. La mayoría de los casos han ocurrido en los niños y adultos jóvenes anteriormente sanos. La mayoría, pero no todos de estos casos, han estado vinculados a estrecho contacto con aves de corral infectadas o sus secreciones.

H5N1 es de especial interés por varias razones. H5N1 muta rápidamente y puede adquirir los genes de otros virus, incluidos los virus de la influenza humana. La epidemia actual de la influenza aviar altamente patógena causada por H5N1 en los países asiáticos, es por consiguiente una preocupación de la salud pública. Si más seres humanos contraen la infección con el transcurso del tiempo, la probabilidad también aumenta para la aparición de un subtipo nuevo con suficientes genes humanos para transmitirse fácilmente de persona a persona. Tal suceso marcaría el comienzo de una pandemia de influenza. Históricamente, las pandemias de influenza ocurren en ciclos de 20 a 30 años. En el siglo XX, la gran pandemia de influenza de 1918–1919, que causó unos 40 a 50 millones de muertes en todo el mundo, fue seguida de pandemias más leves en 1957–1958 y 1968–1969. La OMS y los expertos de influenza en todo el mundo están de acuerdo en que, H5N1 tiene un considerable potencial pandémico. Con el virus ahora endémico en grandes partes de Asia, la probabilidad de esta potencialidad ha aumentado. Aunque es imposible proyectar con exactitud la magnitud de la próxima pandemia, sí sabemos que gran parte del mundo no está preparado para una pandemia de cualquier tamaño ni para las interferencias socioeconómicas generalizadas que se generan por tener un gran número de personas sometidas a cuarentena, enfermas o muertas.