PRESIDENTE
Dr. DANIEL STAMBOULIAN

Buenos Aires, junio de 2009.-

La seguridad en el consumo de carne porcina en medio de preocupaciones por contagio de gripe A (H1N1)

A partir del mes de abril de este año tanto Estados Unidos, México como Canadá comenzaron a reportar casos humanos de una nueva influenza que denominaron "porcina", con la creencia que dicha enfermedad era causada por los virus que habitualmente la producen entre los cerdos y que ocasionalmente se transmiten al hombre a través de las secreciones respiratorias de los porcinos. Desde entonces, el brote ha crecido rápidamente y muchos más países han reportado casos de esta enfermedad, lo que motivó que la Organización Mundial de la Salud declarara que el mundo está al borde de una nueva pandemia.

Luego de dos meses de investigación, los expertos han decidido cambiar el nombre de esta nueva enfermedad por influenza H1N1, dado que los estudios de laboratorio han indicado que este nuevo virus es muy diferente a los que comúnmente circulan en los cerdos. Tiene dos genes de virus de la influenza que circulan comúnmente en cerdos en Europa y Asia, así como genes de aves y seres humanos. Los científicos denominan a este tipo "virus reordenado" cuádruple. Tampoco los informes de la ONU para la Agricultura y la Alimentación (FAO) pueden asegurar que exista evidencia de que la nueva cepa del virus A haya llegado a los seres humanos desde los cerdos, ya que hasta el momento, la transmisión de la nueva cepa de virus A se produce únicamente en humanos y no se han detectado brotes de la enfermedad en piaras porcinas.

Por último, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y otras dos organizaciones internacionales reiteraron la seguridad del consumo de cerdo y de productos porcinos en medio de las preocupaciones de que el virus de gripe A (H1N1) si fuera hallado en cerdos, pudiera infectar a las personas.

Consejos que deben recordar los consumidores:

- No se tiene constancia de que los virus de la gripe se puedan transmitir al ser humano por ingestión de carne de cerdo, procesada u otros productos obtenidos del cerdo.
- El calor aplicado habitualmente durante la cocción (por ejemplo, 70° C de temperatura en el centro de la pieza) inactiva inmediatamente cualquier virus que pudiera encontrase en los productos que contengan carne cruda.
- La carne de cerdo y los productos porcinos, si se manejan de conformidad con las prácticas higiénicas adecuadas que recomiendan la OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y la OIE, no constituirán un foco de infección.

Dra. Hebe Vázquez
Médica Infectóloga
Epros- Funcei

Dr. Daniel Stamboulian
Director
Epros-Funcei