

Este Boletín comenzó a editarse en Diciembre de 2017 en formato digital y continuará siendo distribuido en período bimensual a la lista de suscriptos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "*update your preferences*" al pie.

[View this email in your browser](#)



Organización  
Panamericana  
de la Salud



Organización  
Mundial de la Salud  
Américas

PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa  
Salud Pública Veterinaria



**RILAA** Red Interamericana de Laboratorios  
de Análisis de Alimentos  
**INFAL** Inter-American Network of  
Food Analysis Laboratories

## BOLETÍN RILAA/ NEWSLETTER INFAL

### Grupo Técnico de Microbiología/Microbiology Technical Group

Agosto 2018 / N° 05

#### RESISTENCIA ANTIMICROBIANA/ ANTIMICROBIAL RESISTANCE

Los antibióticos son medicamentos potentes para luchar contra las enfermedades. Sin embargo, su uso excesivo ha ayudado a crear bacterias que sobreviven a los tratamientos que se utilizan para eliminarlas.

Se estima que 700.000 personas mueren cada año por infecciones resistentes a los antimicrobianos (AMR, por sus siglas en inglés) y un número incalculable de animales enfermos puede no estar respondiendo al tratamiento.

#### MANÉJALOS CON CUIDADO



La resistencia antimicrobiana es una amenaza global significativa para la salud pública, la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos, así como para la vida, la producción animal y el desarrollo económico y agrícola.

Cualquier persona se puede infectar con bacterias resistentes a los antibióticos. En los Estados Unidos, cada año, al menos 2 millones de personas se infectan con bacterias que son resistentes a los antibióticos y al menos 23 000 personas mueren como resultado directo de estas infecciones.

Aunque algunas personas tienen un riesgo mayor que otras, nadie puede evitar completamente el riesgo de infecciones resistentes a los antibióticos. Las infecciones por organismos resistentes son difíciles de tratar y requieren alternativas costosas y a veces tóxicas. Algunas infecciones resistentes causan enfermedades graves y pueden llevar a un tiempo de recuperación prolongada, mayores gastos médicos o la muerte.

La resistencia antimicrobiana (AMR) describe un fenómeno natural por el cual microorganismos como bacterias, virus, parásitos y hongos ganan resistencia a los efectos de los fármacos antimicrobianos, como los antibióticos, que anteriormente eran

eficaces en el tratamiento de infecciones. El uso de antimicrobianos puede influenciar el desarrollo de resistencia a estos medicamentos.



Cuanto más antimicrobianos se usen, más probable es que los microorganismos desarrollen resistencia, y el mal uso y el uso excesivo de antimicrobianos acelera este proceso. Los ejemplos de una utilización incorrecta incluyen: una dosis o una frecuencia incorrecta, o una duración insuficiente o excesiva.

El riesgo parece particularmente alto en los países donde la legislación, los sistemas de vigilancia y seguimiento regulatorios del uso de antimicrobianos, y la prevención y control de la Resistencia a los Antimicrobianos son débiles o insuficientes. [La alianza tripartita FAO/OIE/OMS](#), junto con las organizaciones del sector público y privado, comparten responsabilidades en la adopción de medidas mundiales contra la RAM en las interfaces entre los animales, los seres humanos y los ecosistemas. FAO desempeña un papel clave en el apoyo a los gobiernos, productores, comerciantes y otras partes interesadas para avanzar hacia el uso responsable de los antimicrobianos en materia de salud y producción de animales acuáticos y terrestres, inocuidad alimentaria y producción de cultivos.

Por ende se requieren buenas prácticas de higiene en la agricultura, la producción, el procesamiento y la distribución de alimentos para mantener la inocuidad de los alimentos y minimizar la transmisión de la resistencia antimicrobiana a las personas a través de la cadena alimentaria. Los organismos resistentes a los antimicrobianos pueden ser más difíciles y costosos de tratar. Si los antibióticos no se usan adecuadamente, los residuos de antimicrobianos en los alimentos también pueden representar un peligro para la salud de los consumidores.

---

## Enlaces de interés/ Interesting links

[Resistencia antimicrobiana en cepas de \*Salmonella enterica\* subsp. \*Enterica\* aisladas en carnes de aves importadas.](#) Corona MSR, Granda AE, Felipe L, Bonachea H. Rev Salud Anim. 2012; 34(2): 120-126.

Antimicrobial resistance in *Salmonella enterica* subsp. *enterica* strains isolated in imported chicken meat.

[Estudio de susceptibilidad antimicrobiana en cepas de \*Salmonella sp\* aisladas de alimentos.](#) Peña YP, Castillo VL, Martino TK. Rev haban cienc méd. 2008; 7(2): 1-9.

Study of antimicrobial sensitivity in isolated strains of *Salmonella sp* in food.

[Resistencia a antibióticos de bacterias aisladas de biopelículas en una planta de alimentos.](#) Vanegas M, Correa N, Morales N, Martínez A, Rúgeles L, Jiménez F. Rev MZV Córdoba. 2009; 14(2): 1677-1683.

Antimicrobial resistance of bacteria isolated from biofilms from biofilms in a food processing plant.

[Resistencia antimicrobiana y a desinfectantes de \*Listeria spp.\*](#) Ruiz-Bolivar Z, Poutou-Piñales RA, Carrascal-Camacho AK. Rev NOVA. 2008; 6(10): 201-218.

Antimicrobial and disinfectants resistance of *Listeria* spp.

Resistencia antimicrobiana en *Salmonella* y *E. coli* aisladas de alimentos: revisión de la literatura. Peña YP, Hernández ME, Castillo VL. *Panorama Cuba y Salud*. 2011; 6(1): 30-38.

Antimicrobial resistance in *Salmonella* and *E. coli* isolated from food: Literature revisión.

## Próximos webinars/ Next webinars



Adaptación a la nueva norma ISO/IEC 17025:2017: cambios entre versiones y su implementación.

Adapting to the new ISO / IEC 17025: 2017 standard: changes between versions and their implementation.



*Copyright © 2017 OPS/OMS - PANAFTOSA/SPV, All rights reserved.*

Usted está incluido en esta lista porque ha aceptado recibir el boletín con las actividades realizadas por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos, así como temas de interés en inocuidad alimentaria involucrados con nuevas técnicas desarrolladas en el laboratorio, validación de métodos de salud pública y actividades del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa - PANAFTOSA, de la OPS.

### **Our mailing address is:**

Organización Panamericana de la Salud – PANAFTOSA  
Av. Governador Leonel de Moura Brizola (antigua Av. Pres. Kennedy), 7778 – São Bento,  
Duque de Caxias, RJ 25045-002, Brazil.

[rilaa@paho.org](mailto:rilaa@paho.org)