

Artículos



[Burden of Acute Gastrointestinal Illness in Gálvez, Argentina, 2007.](#) Thomas M K, Pérez Gutiérrez E, Majowicz S E, Reid-Smith R, Albil S, Monteverde M, McEwen SA. *Journal of Health, Population and Nutrition.* 2010; 28(2): 149-158

(Disponible en inglés)



[Ciprofloxacin susceptibility reduction of *Salmonella* strains isolated from outbreaks.](#) Souza RB, Ferrar RG, Magnani M, Kottwitz LBM, Alcocer I, Togni MCB, Oliveira TCRM. *Braz. J. Microbiol.* [online]. 2010; 41(2): 497-500

(Disponible en inglés)



[Effect of refrigeration and frozen storage on the *Campylobacter jejuni* recovery from naturally contaminated broiler carcasses.](#) Maziero MT, Oliveira TCRM. *Braz. J. Microbiol.* [online]. 2010; 41(2): 501-505

(Disponible en inglés)



[Silva ID, Careli RT, Lima JC, Andrade NJ. Effectiveness of cleaning and sanitizing procedures in controlling the adherence of *Pseudomonas fluorescens*, *Salmonella* Enteritidis, and *Staphylococcus aureus* to domestic kitchen surfaces.](#) *Ciênc. Tecnol. Aliment.* [online]. ahead of print. Epub Mar 05, 2010

(Disponible en inglés)



[Stein SE, Dirks BP, Quinlam JJ. Assessing and Addressing Safe Food Handling Knowledge, Attitudes, and Behaviors of College Undergraduates.](#) *JFSE.* [online]. 2010; 9: 47-52

(Disponible en inglés)

Publicaciones



[Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens: interpretative summary.](#) (Microbiological risk assessment series n. 11). WHO. 2009

(Disponible en inglés y español)



[Evaluación de riesgo de *Campylobacter* spp. en pollos para asar: resumen interpretativo.](#) (Microbiological risk assessment series n. 11). WHO. 2009

(Disponible en inglés)



[Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens: technical report.](#) (Microbiological risk assessment series n. 12). WHO. 2009

[Risk characterization of microbiological hazards in food: guidelines.](#) (Microbiological risk assessment series n. 17). FAO/WHO. 2009

(Disponible en inglés)



[Salmonella and *Campylobacter* in chicken meat.](#) (Microbiological risk assessment series n. 17). FAO/WHO. 2009

(Disponible en inglés)

Destacados

European Food Safety Authority (EFSA):

[The Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from animals and food in the European Union in 2004-2007.](#) Summary: *EFSA Journal* 2010; 8(4):1309



[Mycotoxins in Food and Feed: presents status and future concerns.](#) Bahat R, Rai RV, Karim AA. *CRFSFS*. 2010; 9(1): 57-81

(Disponible en inglés)



[Viral Inactivation in Foods: a review of traditional and novel food-processing technologies.](#) Hirneisen KA, Black EP, Cascarino JL, Fino VR, Hoover DG, Kniel KE. *CRFSFS*. 2010; 9(1): 3-20

(Disponible en inglés)



[Sodium reduction and its effect on Food Safety, Food Quality, and Human Health.](#) Doyle ME, Kathleen AG. *CRFSFS*. 2010; 9(1): 44-56

(Disponible en inglés)



[Traceability \(Product Tracing\) in Food Systems: An IFT Report Submitted to the FDA, Volume 1: Technical Aspects and Recommendations.](#) McEntire J, Arens S, Bernstein M, Bugusu B, Busta FF, Cole M, Davis A, Fisher W, Geisert S, Jensen H, Kenah B, Lloyd B, Mejia C, Miller b, Mills R, Newsome R, Osho K, Prince G, Scholl S, Sutton D, Welt B, Ohlhorst S. *CRFSFS*. 2010; 9(1): 92-158

(Disponible en inglés)



[Traceability \(Product Tracing\) in Food Systems: An IFT Report Submitted to the FDA, Volume 2: Cost Considerations and Implications.](#) Mejia C, McEntire J, Keener K, Muth MK, Nganje W, Stinson T, Jensen H. *CRFSFS*. 2010; 9(1): 159-175

(Disponible en inglés)



[Update: Multinational listeriosis outbreak due to 'Quargel', a sour milk curd cheese, caused by two different L. monocytogenes serotype 1/2a strains, 2009-2010.](#) Fretz R, Pichler J, Sagel U, Much P, Ruppitsch W, Pietzka AT, Stoger A, huhulescu S, Heuberger S, Appl G, Werber D, Stark K, Prager R, Flieger A, Karpisková R, Pfaff G, Allerberger F. *Eurosurveillance*. 2010; 15(16): 1-2

(Disponible en inglés)



[Prevalence and characteristics of Meticillin-resistant Staphylococcus Aureus in humans in contact with farm animals, in livestock, and in food of animal origin, Switzerland, 2009.](#) Huber H, Koller S, Giezendanner N, Stephan R, Zweifel. *Eurosurveillance*. 2010; 15(16): 1-2

(Disponible en inglés)

[EFSA assesses risk of Salmonella from pig meat](#)

Eventos



[I Simposio Latino Americano de Virologia Ambiental.](#) Maio 5-7, 2010. Rio de Janeiro, Brasil.



[ISOPOL XVII - International Symposium On Problems Of Listeriosis.](#) May 5 - 8th, 2010. Alfândega Congress Centr in Porto, Portugal.



[Food Technology Innovation & Safety Forum 2010.](#) May 11th-12th, 2010. Hyatt Regency O'Hare - Chicago, EUA.



[110th General Meeting of the American Society for Microbiology.](#) May 23 - 27, 2010. San Diego, CA.



[II Simposio de Engenharia e Ciencia de Alimentos.](#) Maio 26-29, 2010. UNESP - São Paulo, Brasil.



[2010 CIFST/AAFC Conference - "Safe and Healthy Food: Harvesting the Science".](#) May 30 - June 1, 2010. Winnipeg - Manitoba, CANADA.

Sitios



Sobre el Boletín: Favoreciendo la disseminación equitativa de información relevante en el área de inocuidad de alimentos, el Boletín Informativo surge como una fuente de información estratégica para atender las necesidades técnico-científicas de los profesionales del área así como a quien tenga enterés. Algunas informaciones están disponibles solamente en su idioma original.

Si no quiere recibir este boletín, click [aquí](#)



Organización Panamericana de la Salud
 Área de Vigilancia Sanitaria Prevención y Control de las Enfermedades
 Salud Pública Veterinaria / PANAFTOSA
 Av. Pres. Kennedy, 7778 • 25040-000 • São Bento - Duque de Caxias/RJ • Brasil
 Tel: (55 21) 3661-9079 • Fax: (55 21) 3661-9027
[Contáctenos](#)

