



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de noviembre de 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Internacional: situación de la seguridad alimentaria en contexto de la pandemia del Covid-19.....2

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) fortalece la transparencia de información mediante la actualización semanal de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....3

México: prácticas actuales que amenazan la inocuidad de la carne de bovino. 4

Nigeria y Ghana: evaluación del uso de atoxigénicos para mitigar la producción de aflatoxinas en maíz y el nivel de fumonisina generada por su uso.5

EUA: seguimiento de los brotes multiestado ocasionados por el consumo de alimentos desconocidos contaminados con *Escherichia coli* O157:H7.....6

China: continúa informando caso de SARS-CoV-2 en empaques de alimentos importados.7

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: situación de la seguridad alimentaria en contexto de la pandemia del Covid-19.

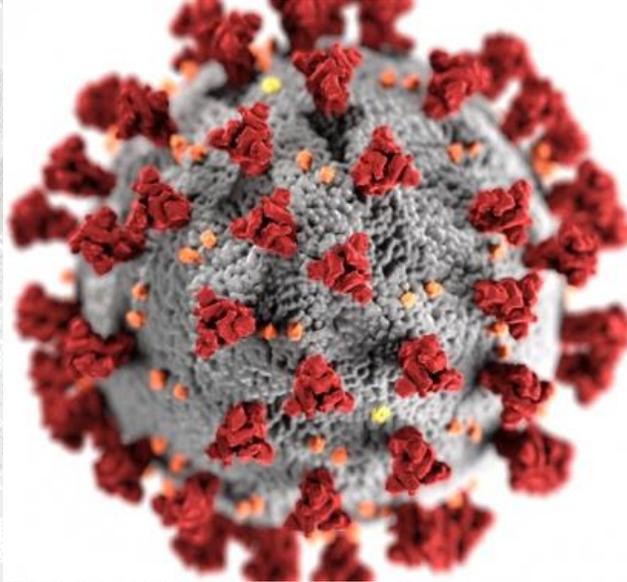
Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Covid-19

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Unión Europea

Clave (s) de identificación: INOC.131.012.01.18112020



El 19 de noviembre de 2020, a través del portal de notas de prensa Agrodinario fue publicada una nota de prensa relacionada con el análisis realizado por la empresa Tetrapack en cuanto a la perspectiva social de la seguridad alimentaria.

El análisis se realizó mediante la aplicación de 8 mil 500 encuestas a diferentes personas durante el año de 2019, en donde respondieron que la seguridad alimentaria debe comenzar desde la cosecha hasta su industrialización y venta

Los resultados mostraron que la mayor parte de la población sugiere que debe haber medidas de higiene lo cual garantizara un producto inocuo, asimismo, resaltaron la importancia del manejo de residuos de alimentos, ya que actualmente se ha registrado de manera global que durante el presente año ha aumentado la generación de desperdicio, lo cual se atribuye a la pandemia del COVID-19.

Como conclusión mencionaron que es necesario tomar medidas para fortalecer la seguridad alimentaria y realizar estrategias que ayuden a mitigar el cambio climático.

Fuente: Agro diario (nota de prensa)

Referencia: Agro diario. La seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la covid, preocupaciones "clave" de los consumidores. Fecha de publicación: 19 de noviembre de 2020. https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2169236/seguridad-alimentaria-sostenibilidad-covid-preocupaciones-clave-consumidores?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) fortalece la transparencia de información mediante la actualización semanal de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Enfermedades transmitidas por alimentos

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.131.012.01.18112020



Imagen demostrativa de *Escherichia coli* en la sangre (2019).Kon, K. Science photo library.

El 18 de noviembre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América comunicó acerca del fortalecimiento de las herramientas de información sobre brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. El fortalecimiento de la información proveerá datos actualizados desde el origen del brote hasta su seguimiento y cierre.

Asimismo se comunicó que la FDA en conjunto con el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), investigan de manera coordinada los brotes multiestado relacionados a bacterias u otros microorganismos, por lo que actualizaron los datos que deberá contener la publicación de cada brote:

- Fecha de publicación del brote
- Numero de referencia asignado por la FDA
- Patógeno
- Mercancía/producto vinculado a la enfermedad
- Recuento de casos
- Estatus de la investigación
- Estatus del brote
- Inicio del retiro de la mercancía
- Trazabilidad
- Inspección en el sitio
- Colecta, muestreo y análisis

Esta información se actualizará constantemente con la finalidad de brindar la información oficial a los consumidores y así advertir a la población acerca del consumo de la mercancía causante de las enfermedades.

Fuente: FDA (oficial).

Referencia oficial: U.S. Food and Drug Administration. FDA. CORE Outbreak Investigation Table Issued. Fecha de publicación: 18 de noviembre de 2020. <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/core-outbreak-investigation-table-issued>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: prácticas actuales que amenazan la inocuidad de la carne de bovino.

Plaga o enfermedad: No Aplica

Especie afectada reportada: Carne Bovina

Localización: México

Clave (s) de identificación: INOC.002.097.03.19112020



El 18 de noviembre de 2020, investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México, publicaron a través de la

revista Nacameh un artículo relacionado con las prácticas actuales que amenazan la inocuidad de la carne de bovino en México.

Dicha investigación tuvo como objetivo reforzar los conocimientos y la evidencia de la resistencia a antimicrobianos (RAM) a través de la vigilancia y la investigación, tanto en la salud humana como en la salud animal, para esto fueron analizadas algunas prácticas que existen en la producción de carne de bovinos que pueden poner en riesgo la inocuidad de los mismos.

Dentro de estas prácticas fueron consideradas el uso de implantes hormonales que ayudan a maximizar la producción de las carnes, pero no están del todo regulados y carecen de un seguimiento riguroso, por lo cual hay carnes que pueden contener estas hormonas y ser consumidas.

Posteriormente, se comentó que el uso de los marinados en la carne si no se hacen bajo un proceso adecuado podría propagar algunas enfermedades y que al igual que el punto anterior, no se hace el seguimiento de los productos, así como del proceso que estos llevan de manera adecuada.

Por último se comenta que en varias puntos del país se llevan sacrificios de animales en sitios no autorizados, por lo cual, esto podría provocar una venta ilegal de carne de la cual se desconoce su procedencia.

Como conclusión, refieren que la inocuidad alimentaria debe estar presente en cada alimento que exista en el país, por lo cual se debe concientizar la cultura de la inocuidad en cada uno de los puntos de la cadena de producción para poder mantenerla durante su producción, comercialización y consumo, al igual que su derecho a exigir garantías sobre los mismos.

Fuente: Nacameh (Artículo científico).

Enlace: Guzmán J., Lozano M. Prácticas actuales que amenazan la inocuidad de la carne de bovino en México Nacameh
Vol. 14, No. 2, pp. 78-98, 2020

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

http://nacameh.cbsuami.org/volumenes/v14n2/Nacameh_v14n2p78_Guzman_y_Rubio.pdf
<http://nacameh.cbsuami.org/index.php/volumen-14#numero-2>

Nigeria y Ghana: evaluación del uso de atoxigénicos para mitigar la producción de aflatoxinas en maíz y el nivel de fumonisina generada por su uso.

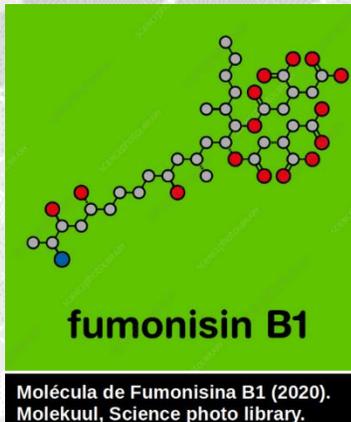
Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Aflatoxinas

Mercancía reportada (producto implicado): Maíz

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.131.012.01.18112020



El 19 de noviembre de 2020, el Instituto Internacional de Agricultura Tropical publicó una investigación en la Revista Plant Disease acerca de la evaluación del uso de atoxigénicos y su comportamiento en la producción de aflatoxinas y fumonisina en cultivos de maíz.

Los atoxigénicos, son cadenas de *Aspergillus flavus* que no producen aflatoxinas, ha sido utilizada como control biológico para reducir la producción de aflatoxinas en maíz, se ha demostrado que el tratamiento con este tipo de control reduce al 100% la producción de estas toxinas. Sin embargo, se desconoce si este mecanismo también es útil para la reducción de fumonisinas; por lo que el presente estudio tuvo como objetivo analizar dicho comportamiento.

Los ensayos se realizaron durante el periodo de un año en más de 200 muestras de maíz originarias de Nigeria y Ghana, estas fueron tratadas como el control biológico de atoxigénicos y se analizaron en condiciones de laboratorio para contabilizar la producción de fumonisinas, estas también se contabilizaron en maíz no tratado con atoxigénicos.

Como resultado observaron que tras la aplicación de atoxigénicos los niveles de aflatoxinas y fumonisinas disminuyeron significativamente, asimismo, se observó que los maíces no tratados tenían mayor presencia de *Fusarium spp.*

A manera de conclusión, los investigadores recomendaron realizar análisis para conocer el mecanismo de acción de los atoxigénicos para el control de la fumonisina, ya que, si bien, el estudio demostró que las cantidades detectables eran mínimas, se desconoce si el uso del control biológico puede ser útil de manera intensiva en unidades de producción de maíz.

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Fuente: Plant Disease (Artículo científico)

Referencia: Ortega, A., Agbetiamah, D., Atehnkeng, J., Falade, T., Banyopadhyay, R. (2020). Does the use of atoxigenic biocontrol products to mitigate aflatoxin in maize increase fumonisin content in grains?. <https://doi.org/10.1094/PDIS-07-20-1447-RE>

EUA: seguimiento de los brotes multiestado ocasionados por el consumo de alimentos desconocidos contaminados con *Escherichia coli* O157:H7.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Escherichia coli*

Mercancía reportada (producto implicado): Desconocido

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.131.012.01.18112020



Escherichia coli (2020). Gschmeissner, Steve. Science photo library.

El 28 de octubre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América publicó que en conjunto con el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) comienzan con la investigación de dos casos de brotes de *Escherichia coli* O157:H7, resaltando que se desconocía el origen de brotes y del producto consumido que ocasionó la enfermedad a la población.

Primeramente, se comenzó con la información de los brotes de años anteriores para encontrar un patrón y poder definir su origen, se colectó información de los estados de California y Arizona, ya que ambos estados registraron durante 2019 y 2018, respectivamente, más de 23 brotes ocasionados por *E. coli* tras el consumo de lechuga romana.

Asimismo, CDC publicó que hasta el momento no se ha hallado la fuente de contaminación, por lo que recomendó a la población acudir a los Departamentos de Salud Estatales en caso de presentar síntomas enfermedades estomacales relacionadas con el consumo de algún alimento.

Fuente: FDA (oficial)

Referencia: U.S. Food and Drug Administration. FDA. FDA In Brief: FDA Announces Investigations of Two Outbreaks of *E. coli* O157:H7 Illnesses. Fecha de publicación: 28 de octubre de 2020. <https://www.fda.gov/news-events/fda-brief/fda-brief-fda-announces-investigations-two-outbreaks-e-coli-o157h7-illnesses>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

China: continúa informando caso de SARS-CoV-2 en empaques de alimentos importados.

Plaga o enfermedad: COVID-19

Especie afectada reportada: Carne bovina

Localización: China

Clave (s) de identificación: INOC.013.127.03.19112020



El 18 de noviembre de 2020, se publicó en la página de noticias especializada, Food Safety News, que China sigue informando la presencia de coronavirus en productos alimenticios y envases importados.

Estos casos ya han sido reportados en paquetes de camarones de Arabia Saudita, pescado de India, carne de res de Brasil y Argentina y, cerdo de Alemania.

Por su parte la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) comentaron que era muy poco probable que el SARS-CoV-2, que causa el COVID-19, sea un riesgo para la seguridad alimentaria o se propague a través de los alimentos.

Debido a esto se ha empezado a realizar una investigación para conocer el tiempo que el virus sobrevive o permanece detectable en las superficies para determinar si estos casos de alimentos con COVID-19.

Fuente: Food Safety News (Nota periodística).

Enlace: <https://www.foodsafetynews.com/2020/11/china-reports-further-food-related-coronavirus-findings/>
www.foodsafetynews.com/2020/11/china-reports-further-food-related-coronavirus-findings/
https://www.industriaavicola.net/mercados-y-negocios/hallan-covid-19-en-embalaje-de-carne-de-marfrig-en-china/?utm_source=Omeda&utm_medium=Email&utm_content=NL-Bolet%C3%ADn+Industria+Av%C3%ADcola&utm_campaign=NL-Bolet%C3%ADn+Industria+Av%C3%ADcola_20201119_1200&oly_enc_id=7010E1500489A9R
<https://eurocarne.com/noticias/codigo/48257/kw/Las+autoridades+chinas+informan+de+la+detecci%C3%B3n+de+coronavirus+en+envases+de+carne+congelada+procedente+de+Brasil%2C+Bolivia%2C+Argentina%2C+Francia+y+Nueva+Zelanda>
<https://www.foodsafetynews.com/2020/11/china-defends-covid-19-stance-at-wto-meeting/>