



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de octubre de 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Seguimiento: retiro de germinado de alfalfa por contaminación de <i>Salmonella</i> en Canadá.....	2
Investigan brote de hepatitis A, por sospecha de frutos rojos contaminados congelados importados; Suecia y Dinamarca.....	2
Retiro del mercado hongos negros de la marca Shirakiku por sospecha de <i>Salmonella</i> , Canadá.....	3
Se retiran Filetes de Pollo Refrigerados con origen de Polonia del mercado europeo por detección de <i>Salmonella enterica ser. Enteritidis</i>	3
El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) notificó varias detecciones de aflatoxinas.....	4
Epidemiología genómica de <i>Salmonella Infantis</i> en Ecuador.....	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Seguimiento: retiro de germinado de alfalfa por contaminación de *Salmonella* en Canadá.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Salmonella*.
Mercancía reportada (producto implicado): Germen de alfalfa
Procedencia u origen de la mercancía: Ontario, Canadá
País de notificación: Canadá
Clave (s) de identificación: INOC.002.023.01.05102020

El 19 y 22 de septiembre de 2020, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), emitió una actualización de advertencia de seguridad alimentaria, sobre el retiro de germinado de alfalfa en presentación única, así como, con mezclas de rábano o cebolla de la marca Sprouts Alive y Sunsprout, Micro - Greens, debido a la contaminación por *Salmonella*.

Derivado del reporte de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA; por sus siglas en inglés) acerca del retiro de germen de alfalfa de con mezcla de raano o cebolla de la marca sprouts Alive y Sunsprout, Micro -Green por la presencia de *Salmonella*.

El 01 de octubre de 2020, la CFIA emitió una actualización en donde se recomienda a la población de Nueva Escocia a no consumir este alimento debido a la posible contaminación del *Salmonella*. Esto mismo, se recomendó a restaurantes y tiendas de autoservicio para no vender y retirar el producto de germen de alfalfa de la marca Sunsprout con el código BBOCT13.

Fuente: CFIA (Oficial).

Referencia:

01/eng/1601591346500/1601591347286

<https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-10-01/eng/1601591346500/1601591347286>

Investigan brote de hepatitis A en Suecia y Dinamarca, por sospecha de frutos rojos contaminados congelados importados.



Plaga o enfermedad: Hepatitis A
Mercancía afectada reportada: Frutos rojos
Localización: Suecia y Dinamarca
Clave (s) de identificación: INOC.020.003.04.08102020

El 08 de octubre de 2020, de acuerdo con una nota periodística, autoridades de Suecia y Dinamarca realizan una investigación debido a un brote de hepatitis A, por sospecha de frutos rojos importados congelados; refieren que desde el mes de julio nueve personas infectadas por el tipo de virus de la hepatitis A en 5 áreas de Suecia; el último caso se presentó el 18 de septiembre los pacientes varían de 2 a 78 años de edad; asimismo reportan 16 personas de entre 17 y 63 años edad; se han relacionado dos casos de Dinamarca con el brote de Suecia y se ha iniciado una investigación transfronteriza.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

El resultado de las entrevistas realizadas, señala que algunas personas consumieron bayas importadas congeladas, particularmente frambuesas, no salieron de viaje, no se conocen entre sí y no han participado en reuniones. Hasta el momento la evaluación de los frutos rojos, muestreados no ha permitido detectar el virus de la hepatitis A.

La hepatitis A se desarrolla cuando alguien ingiere alimentos contaminados o por contacto directo con una persona infectada.

Fuente: Daily Echoed (Nota periodística).

<https://www.dailyechoed.com/imported-frozen-berries-suspected-in-hepatitis-a-outbreak-food-safety-news/>

Retiro del mercado hongos negros de la marca Shirakiku por sospecha de *Salmonella*, Canadá.



Plaga o enfermedad: *Salmonella*

Mercancía afectada reportada: Hongos

Localización: Canadá

Clave (s) de identificación: INOC.079.030.04.08102020

El 07 de octubre de 2020, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos dio a conocer la Advertencia de retiro de alimentos del pasado 24 de septiembre en relación al retiro del mercado de los hongos de la marca Shirakiku de la compañía Wismettac Asian Foods, debido a la sospecha de contaminación por *salmonella*; actualmente la agencia está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria y recomienda a las personas no consumir y vender el producto retirado.

El producto es hongo negro en la presentación de 2.27 Kg. Con código UPC 0 74410 60403 5, vendidos hasta el 24 de septiembre.

Asimismo, señalan que se han reportado personas enfermas en los Estados Unidos que pueden estar asociadas con el consumo de este producto.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Oficial)

Enlace: <https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-09-24/eng/1600976230814/1600976237089>

Se retiran Filetes de Pollo Refrigerados con origen de Polonia del mercado europeo por detección de *Salmonella enterica ser. Enteritidis*.



Plaga o enfermedad: *Salmonella* spp.

Mercancía reportada: Filetes de Pollo Refrigerados

Localización: Europa

Clave (s) de identificación: INOC.079.029.03.08102020

El 07 de octubre de 2020, la Comisión Europea publicó un informe a través de su Portal RASFF (Food and Feed Safety Alerts) donde comunica que se retiraron del mercado filetes de pollo refrigerados con origen de Polonia debido a que se



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

detectó *Salmonella enterica* ser. *Enteritidis* en 4 de 5 muestras de 25g reanalizadas el 22 de septiembre de 2020, este riesgo se clasificó como "Grave".

Referencia: Portal RASFF (Oficial)

Enlace: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.4134

El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) notificó varias detecciones de aflatoxinas.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Aflatoxinas.
Mercancía reportada (producto implicado): Cacahuates, Chile en polvo
Procedencia u origen de la mercancía: Argentina, Etiopía, Sri Lanka
País de notificación: Holanda, Suiza, Reino Unido
Clave (s) de identificación: INOC.262.003.05.08102020

El 07 de octubre de 2020, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de cacahuates procedentes de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 7.9 µg/kg - ppb. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

También se comunicó que, en un control oficial de mercado en Suiza, se detectaron aflatoxinas B1 en polvo de mezcla de chile en polvo proveniente de Etiopía, envasado en Alemania, y se detectó en una proporción de 26.8 µg/kg - ppb. Este hecho aún no ha sido calificado por el RASFF.

Además, se comunicó que las autoridades fronterizas de Reino Unido rechazaron una partida de chile en polvo proveniente de Sri Lanka, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 16.4 µg/kg - ppb. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

Es importante señalar que el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 5 µg/kg - ppb.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

En México, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 µg/kg - ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Es de destacar que México importa cacahuete de Argentina; además, no se tiene registro de importaciones de chile en polvo de Etiopía ni de Sri Lanka.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Fuente: Portal RASFF (Oficial)

Enlaces: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.4140

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.4133

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.4118

Epidemiología genómica de *Salmonella Infantis* en Ecuador.



Plaga o enfermedad: *Salmonella Infantis*

Especie afectada reportada: Aves

Localización: Ecuador

Clave (s) de identificación: ZOOT.079.031.03.08102020

El 29 de septiembre de 2020, el Colegio de Ciencias Biológicas y Ambientales de Ecuador, publicó una investigación en la revista científica *Frontiers* sobre la epidemiología de *Salmonella Infantis* en Ecuador.

Con el objetivo de describir a través de métodos de análisis fenotípicos y secuenciación del genoma completo, determinar sus características de resistencia antimicrobiana y conocer los perfiles genéticos aislados de *Salmonella* obtenidos de granjas de pollos de engorde, se recolectaron muestras semanalmente desde noviembre de 2017 hasta noviembre de 2018, donde se muestrearon un total de 133 lotes de 69 granjas, se recolectaron 335 canales en tres tipos de mercados y 302 muestras en dos centros de salud.

Posteriormente, se realizó el aislamiento e identificación de la *Salmonella enterica* para después someterlas a pruebas de susceptibilidad antimicrobiana a diversos antibióticos.

Los resultados obtenidos fueron que la *Salmonella* estuvo presente en 41.4% de las muestras, donde el aislamiento de estas en el 98.2% se identificó a *Sallmonella Infamtis* y la resistencia microbiana estuvo entre el 64% al 100%, mientras que ninguno de los aislamientos de *Salmonella* en este estudio fue resistente al ertapenem.

En conclusión, este ha sido el primer informe basado en *Salmonella enterica* en Ecuador que utiliza información fenotípica y destaca la importancia de la trasmisión de *Salmonella enterica* serovar *Infantis* por los alimentos en Ecuador.

Referencia: *Frontiers* (Artículo científico).

Enlaces: Mejía, L., Medina, J., Bayas, R., Salazar, C., Villavicencio, F., Zapata, S., Matheu, J., Wagenaar, A., González, F. y Vinuesa, C. (2020). Epidemiología genómica de *Salmonella Infantis* en Ecuador: de granjas avícolas a Infecciones humanas. *Frente. Veterinario. Sci.* 7: 547891

https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fvets.2020.547891/full?utm_source=F-AAE&utm_medium=EMLF&utm_campaign=MRK_1450268_106_Veteri_20201006_arts_A