



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de septiembre de 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Seguimiento: Brote de *Salmonella* en Canadá vinculado a cebollas de EUA..... 2

Mejora de la calidad sanitaria del pescado producido aguas libres de contaminantes en el norte de Benin: implicaciones para la salud humana..... 3

Seguimiento: Brote de *Salmonella* en Canadá vinculado a cebollas de EUA.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Salmonella
Mercancía reportada (producto implicado): Cebolla
Procedencia u origen de la mercancía: Estados Unidos de América (no concluyente)
País de notificación: Canadá.
Clave (s) de identificación: INOC.079.025.04.22092020

El 22 de septiembre de 2020, de acuerdo con un aviso de salud pública actualizado al 14 de septiembre, la Agencia de Salud Pública de Canadá, informó que continúa con la investigación del brote de *Salmonella* vinculado a cebollas.

Reporta que desde el 31 de agosto de 2020, se agregaron 49 nuevos casos, con un total de 506 casos confirmados. Hasta el momento no hay evidencia que sugiera que las cebollas cultivadas en Canadá estén asociadas con el brote. Las cebollas importadas de Estados Unidos de América (EUA) están bajo investigación.

Las autoridades recomiendan a las personas, a los minoristas, distribuidores, fabricantes y establecimientos de servicios de alimentos como hoteles, restaurantes, cafeterías, hospitales y hogares de ancianos. No consumir, usar, vender y ni servir ningún producto elaborado con cebollas rojas, blancas, amarillas y (dulces) de la compañía Thomson International de Bakersfield, California, EUA.

Asimismo, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) ha emitido advertencias de retiro de alimentos para productos relacionados que llegaron a Canadá.

La *Salmonella* es un género de bacilos gramnegativos que pertenece a la familia Enterobacteriaceae, es una bacteria omnipresente y resistente que puede sobrevivir durante varias semanas en un ambiente seco y varios meses en agua. Se han identificado más de 2,500 serotipos o serovar diferentes en dos especies, *Salmonella bongori* y *Samonella enterica*.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Oficial).

Enlace: <https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2020/outbreak-salmonella-infections-under-investigation.html>

Mejora de la calidad sanitaria del pescado producido aguas libres de contaminantes en el norte de Benin: implicaciones para la salud humana.



Plaga o enfermedad: No aplica
Especie afectada reportada: Peces
Localización: Benin, África.
Clave (s) de identificación: INOC.002.088.04.22092020

El 21 de septiembre de 2020, de acuerdo con una investigación publicada en la revista Springer Nature, investigadores del Laboratorio de Investigación en Acuicultura y Ecotoxicología Universidad de Parakou, Benín; de la Universidad Félix, Costa de Marfil y de la Universidad Cheikh Anta Diop, Senegal, África, dieron a conocer un estudio sobre la importancia de los reservorios de agua del norte de Benin, libre de plaguicidas agrícolas y la producción pesquera.

La investigación se realizó para evaluar la calidad sanitaria de los peces (*Clarias gariepinus* y *Oreochromis niloticus*) y las implicaciones para la salud humana. Se llevó a cabo la comparación de dos modelos de crianza, uno en jaula con agua controlada y otro en corrales en un depósito de agua contaminada; con el objetivo determinar la eficacia de transferencia de contaminantes a los peces

A través de estudios de fenotípica y bioquímica y cromatografía de gases; se analizaron las bacterias patógenas y los residuos de plaguicidas. En cuanto a los resultados, se encontró en ambos corrales especies de *Aeromonas*; la concentración de clorpirifos (etilo) fue mayor en las jaulas y menor en los corrales.

En estos últimos; los niveles de clorpirifos estaban muy por debajo de los límites permisibles por la Organización Mundial de la Salud / Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Por otro lado la calidad bacteriológica del pescado cumplió con los estándares internacionales.

De acuerdo con el riesgo analizado, existen posibles consecuencias adversas para la salud en el consumo de pescados producidos en aguas con concentraciones altas de clorpirifos.

Referencia:

Pèlèbè, ROE, Toko, II, Ouattara, IN *et al.* (2020). Mejora de la calidad sanitaria del pescado producido en los reservorios de agua de la cuenca algodonera del norte de Benin mediante el cultivo en jaulas y la transferencia de peces en aguas agrícolas libres de contaminantes: implicaciones para la salud humana. *Producto de salud Trop Anim*
<https://doi.org/10.1007/s11250-020-02397-1>