



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**Monitor de
Inocuidad
Agroalimentaria**



12 de abril de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

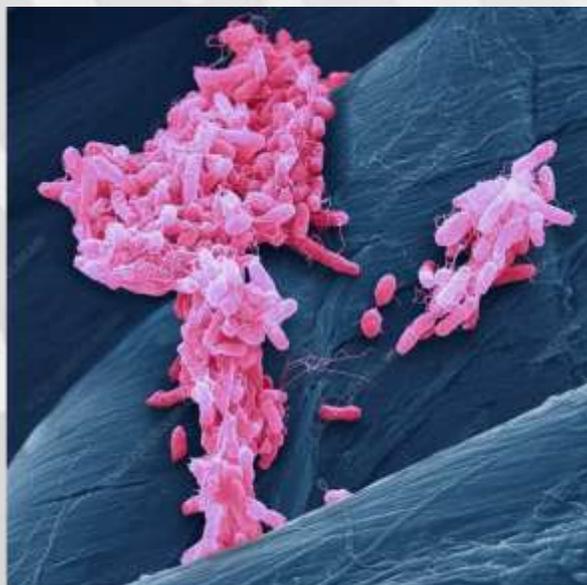
EUA: Informe sobre la evaluación del costo del manejo de Enfermedades Transmitidas en Alimentos (ETA) del 2013 al 2018.....	2
EUA: Alerta de salud pública para productos de pavo molido crudo, relacionados con <i>Salmonella Hadar</i>	3
Holanda: Rechazo de un lote de cacahuate importado de Argentina por la detección de aflatoxinas B1.....	4
Dinamarca: Investiga el brote de <i>Salmonella enterica</i> en productos cárnicos...5	



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Informe sobre la evaluación del costo del manejo de Enfermedades Transmitidas en Alimentos (ETA) del 2013 al 2018.



Salmonella spp. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, el Servicio de Investigación Económica del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), publicó un informe sobre la evaluación del costo del manejo de Enfermedades Transmitidas en Alimentos (ETA) del 2013 al 2018.

De acuerdo con el informe, en Estados Unidos de América se han atendido casos de 15 diferentes ETA desde la década de los 90's, en donde se ha invertido desde la prevención hasta la investigación y la resolución de los casos.

De acuerdo con el reporte, se menciona que en el 2013 se invirtió un total de 15.5

billones de dólares, y en el 2018 se invirtieron 17.6 billones de dólares.

Para calcular, el costo económico de las ETA, estudiaron los gastos médicos, el valor de las ganancias perdidas, y la medida monetizada de las muertes relacionadas al número de personas dispuestas a pagar para reducir el riesgo de morir por una ETA.

Como resultado del análisis, identificaron que la ETA en la cual se invirtió más fue la *Salmonella* seguido de *Toxoplasma*, *Listeria*, *Norovirus* y *Campylobacter*; en los cuales se calculó un costo de 15.7 billones de dólares.

Referencia: Economic Research Service. U.S. Department of Agriculture. (Abil 2021). Economic Cost of Major Foodborne Illnesses Increased \$2 Billion From 2013 to 2018. Recuperado de: <https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2021/april/economic-cost-of-major-foodborne-illnesses-increased-2-billion-from-2013-to-2018/>

Referencia adicional: <https://www.ers.usda.gov/data-products/cost-estimates-of-foodborne-illnesses/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Alerta de salud pública para productos de pavo molido crudo, relacionados con *Salmonella Hadar*.



Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: FSIS

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), emitió una alerta de salud pública para aproximadamente 95 mil 892 kilos de productos de pavo molido crudo, producidos por la compañía Plainville Brands, LLC relacionados con la sospecha de la enfermedad de *Salmonella Hadar*.

Los productos referidos son pavo molido crudo producido entre el 18 de diciembre de 2020 y el 29 de diciembre de 2020; bajo las presentaciones de pavo molido al 6% de grasa con fecha límite de uso / congelación / venta del 01/01/21, 01/03/21, 01/04/21, 01/08/21 y 01/10/21 de marca Nature's Promise. Asimismo, paquetes de Wegman con pavo molido al 6% de grasa, con fecha límite de uso / congelación / venta de 01/03/21, 01/04/21, 01/08/21 y 01/10/21 en el frente del paquete, y paquetes de Plainville Farms Ground White Turkey con 7% de grasa con fecha de uso / congelación / venta antes del 01/10/21 en el frente del paquete.

De acuerdo con el FSIS, los productos llevan el número de establecimiento P-244, dentro del sello de inspección del USDA. Los artículos se enviaron a tiendas minoristas en todo el país y ya no están disponibles para que los consumidores los compren.

Las autoridades exhortan a los consumidores a desechar productos almacenados en los congeladores y a los establecimientos minoristas que puedan recibir productos, devueltos por los consumidores, destruir este producto de inmediato.

La investigación rastreó un caso positivo, en el cual se identificó que un paciente consumía pavo molido producido por Plainville Brands, LLC.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS. (10 de abril de 2021). FSIS Issues Public Health Alert for Raw Ground Turkey Products Linked to Salmonella Hadar Illness. Recuperado de:

<https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-raw-ground-turkey-products-linked-salmonella-hadar>

INOC.165.001.04.12042021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Argentina por la detección de aflatoxinas B1.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuates importado de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 7.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb, cuando el límite máximo permisible establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb, por lo que este hecho fue calificado por el RASFF como serio.

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.

Estados Unidos de América es el principal proveedor de cacahuete para México, con una participación en porcentaje del 80%. Argentina también exporta cacahuete a México, pero en un porcentaje menor. Cabe señalar que, en el país la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (12 de abril de 2021). Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1804

INOC.262.018.05.12042021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Dinamarca: Investiga el brote de *Salmonella enterica* en productos cárnicos.



Imagen representativa del producto contaminado <https://animalgourmet.com/wp-content/uploads/2020/08/cocinar-carne->

A través de la página *Food Safety News* se comunicó que el gobierno de Dinamarca, se encuentra investigando un brote de *Salmonella enterica*, que afectó a más de 20 personas en las provincias de Hovedstaden, Syddanmark, Sjælland, Midtjylland y Nordjylland, de las cuales diez han sido hospitalizadas.

Por lo anterior, procedieron al retiro de los productos de carne molida de la marca Norfersk, en donde a través del diagnóstico de muestras, detectaron *Salmonella enterica* en un lote de carne picada (molida).

Informan que, este incidente también involucra a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para la investigación de trazabilidad de los productos y determinación del origen del brote.

Referencia: Food Safety News. (09 de Abril de 2021). Denmark investigates Salmonella outbreak; Norway expands recalls. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/04/denmark-investigates-salmonella-outbreak-norway-expands-recalls/>

1.079 03.120 2021