



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA..... 2

EUA: Atlas nacional para la bacteria de *Listeria monocytogenes*..... 3

Unión Europea: Reducción de límites máximos de metales tóxicos en frutas y hortalizas..... 4

Internacional: Riesgos del *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en productos marinos..... 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



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

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento a once investigaciones relacionadas con brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cinco se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización, al 11 de agosto del presente año, se informó que se agregaron dos nuevos seguimientos de brotes ocasionados por *Cyclospora*, uno con el registro de 29 casos y el otro con 104.

Asimismo, detallan que, han comenzado con el análisis de trazabilidad para determinar la fuente de origen de contaminación, ya que hasta el momento no han determinado la relación de los casos de infección, con algún alimento consumido.

En cuanto a las tres investigaciones activas restantes, informan que, el brote ocurrido por *Escherichia coli* O121 ha sido vinculado con el consumo de harina procesada, el brote por *Salmonella* Typhimurium al consumo de ensaladas frescas, y Hepatitis debido al consumo de agua alcalina embotellada contaminada.

Finalmente, se encuentran seis investigaciones cerradas.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (11 de agosto de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

INOC/20.096.0010820



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Atlas nacional para la bacteria de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa de la bacteria de *Listeria*
Créditos: Laboratorio de Martin Wiedmann

Recientemente, científicos del área de alimentos en la Facultad de Agricultura y Ciencias de la Vida de la Universidad de Cornell, en los Estados Unidos de América (EUA), informaron sobre la creación de un atlas nacional para la bacteria de *Listeria monocytogenes*.

El objetivo de este trabajo fue recolectar muestras de suelo sistemáticamente en los EUA, obtener su distribución espacial, la diversidad genómica y la estructura de la población de las especies de *L. monocytogenes* en el entorno natural.

Refieren que, el atlas nacional indicará dónde fue detectada la bacteria y otras especies relacionadas, lo que ayudaría a rastrear e identificar las fuentes de *L. monocytogenes* vinculadas a ingredientes para la preparación de alimentos, así como, las instalaciones de procesadoras de alimentos y los productos terminados.

Destacaron que, dicha bacteria está dentro de los microorganismos más letales transmitidos por los alimentos, y que puede enfermar gravemente a las personas. De acuerdo con datos del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por su siglas en inglés) estiman que, cada año 1 mil 600 personas contraen la enfermedad de listeriosis; de las cuales 260 personas mueren. Asimismo, indicaron que, la bacteria pronto será más fácil de rastrear en los retiros de alimentos, gracias a una nueva herramienta de mapeo genómico y geológico, creada por dichos investigadores.

En conclusión, el atlas nacional agrupa 1 mil 854 cepas de *L. monocytogenes* identificadas, que representan 594 cepas y 12 familias de bacterias, lo cual servirá de referencia para futuros estudios de genómica de poblaciones, y beneficiará a la industria alimentaria al localizar contaminaciones de *Listeria* que pueden tener un origen natural.

Referencia: Universidad de Cornell (06 de agosto de 2021). Food scientists create national atlas for deadly listeria. Recuperado de: <https://news.cornell.edu/stories/2021/08/food-scientists-create-national-atlas-deadly-listeria>

INOC.065.036.04.11082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Unión Europea: Reducción de límites máximos de metales tóxicos en frutas y hortalizas.



Recientemente, a través del Portal Fresh Fruit se comunicó que, la Unión Europea (UE) publicó nuevas normas, sobre la reducción de límites máximos de metales tóxicos, con aplicación a partir de finales de agosto.

Dichos límites han sido modificados para la regulación de frutas, verduras, cereales, carne, pescado, alimentos para bebés y otros alimentos, los cuales deberán cumplir con límites más estrictos de contenido de cadmio y plomo antes de que puedan venderse.

De acuerdo con la Comisión Europea, el cadmio y el plomo son metales tóxicos presentes en muchos alimentos, pero por debajo de ciertos límites no se consideran peligrosos para la salud humana. La UE ahora ha reducido estos límites para una larga lista de productos alimenticios en un intento por reducir la exposición a sustancias cancerígenas.

Finalmente, informan que los productos que contienen estos metales más allá de los nuevos límites, pero que ingresaron al mercado antes de que las nuevas reglas entraran en vigencia, pueden venderse hasta fines de febrero de 2022.

Referencia: Portal Fresh Fruit. (11 de agosto de 2021). EU lowers limits for toxic metals in fruit and vegetables. Recuperado de: <https://www.freshfruitportal.com/news/2021/08/11/eu-lowers-limits-for-toxic-metals-in-fruit-and-vegetables/>

DOC461-202.051

