

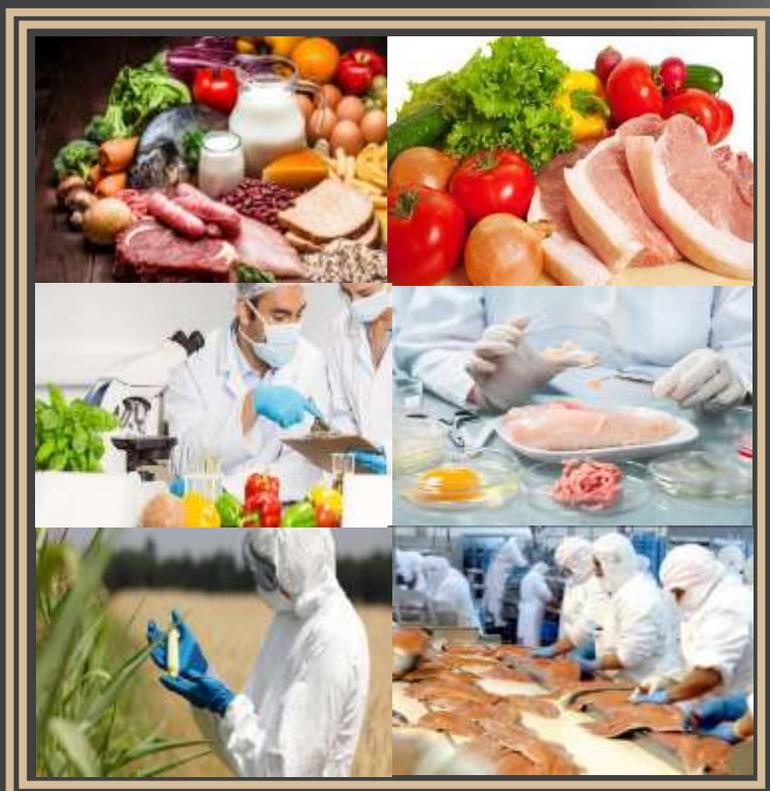


AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Rechazo de camarones (*Penaeus vannamei*) importados de Ecuador debido a altos niveles de dióxido de azufre..... 2

Suiza: Bayas congeladas importadas de Alemania vinculadas a un brote de norovirus..... 3

Alemania: Identificación del origen de brotes de *Listeria monocytogenes* mediante análisis de trazabilidad. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Rechazo de camarones (*Penaeus vannamei*) importados de Ecuador debido a altos niveles de dióxido de azufre.



Imagen representativa del producto contaminado.
<https://cdn-img.globalrustrade.com/f/1k7CpSozC/2420.jpg>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se notificó que las autoridades fronterizas de España rechazaron camarones (*Penaeus vannamei*) destinados para el consumo humano importados de Ecuador, debido al alto contenido en dióxido de azufre.

De acuerdo con la notificación, las concentraciones de dióxido de azufre fueron detectadas a 238 partes por millón (ppm), cuando el límite máximo establecido por España es de 150 ppm.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado camarón de España.

Referencia: Ventana RASFF. (13 de agosto de 2021) NOTIFICACIÓN 2021.4327 Dióxido de azufre en camarones de Ecuador. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/495019>

0.002 3.130 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Suiza: Bayas congeladas importadas de Alemania vinculadas a un brote de norovirus.



Recientemente, a través del portal Food Safety News se comunicó que, la Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria de Suiza (FSVO) informó de bayas mixtas congeladas importadas de Alemania, como probable fuente de un brote de Norovirus. Por lo que, examinaron las bayas sospechosas y encontraron el virus, lo que llevó a que las frutas fueran identificadas como la fuente probable

de infecciones.

No se sabe exactamente cuántas personas están enfermas, pero los funcionarios dijeron que estaban al tanto de algunas personas con una conexión directa con el consumo de bayas e infecciones. También ha habido informes de transmisión de persona a persona.

De manera mundial, se tiene que un total de 46 brotes asociados a la contaminación por norovirus con 15 mil 827 casos confirmados fueron reportados entre el año 1983 y 2018, según un estudio de 2020 publicado en la revista Critical Reviews in Food Science and Nutrition.

En el caso del norovirus, los síntomas suelen aparecer entre 12 y 48 horas después de consumir alimentos contaminados y duran de uno a dos días; incluyen náuseas, vómitos, dolor de estómago y diarrea acuosa. La mayoría de las personas se recuperan por completo; sin embargo, otras, principalmente los muy jóvenes o los ancianos, pueden deshidratarse y requerir tratamiento hospitalario.

Los norovirus son muy contagiosos y pueden transmitirse fácilmente de persona a persona. Los fragmentos microscópicos de heces y vómitos de una persona infectada contienen el virus y son infecciosos.

Referencia: Portal Food Safety News. (13 de agosto de 2021). Frozen berries suspected in Swiss norovirus outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/08/frozen-berries-suspected-in-swiss-norovirus-outbreak/>

10 OCT 2021 13:05:13



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Alemania: Identificación del origen de brotes de *Listeria monocytogenes* mediante análisis de trazabilidad.



Recientemente, la Oficina Federal de Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria de Alemania, publicó una investigación acerca de la identificación del origen de brotes de *Listeria monocytogenes* mediante el análisis de trazabilidad.

A manera de antecedente, los investigadores mencionan que debido a la naturaleza de *L. monocytogenes*, se ha dificultado determinar el origen de los brotes

ocurridos en Alemania. Por lo que, el objetivo de la presente investigación, fue presentar una investigación de trazabilidad, simple y rápida.

El método empleado, es el análisis de trazabilidad, tiene como objetivo encontrar similitudes entre los brotes pequeños, dentro de un brote a gran escala; ya sea el alimento asociado, o la empresa distribuidora, las cuales muestran correlaciones epidemiológicas.

El presente estudio, describe el uso de este método durante un brote de 2019 de listeriosis, en donde se logró identificar la empresa alimentaria de donde surgió el brote. Inicialmente, observaron que, en el año 2018, se notificaron casos de personas infectadas con *L. monocytogenes*, en donde no se había identificado un alimento consumido en común entre los pacientes.

Sin embargo, a principio del año 2019, se identificaron inusuales casos individuales, que se infectaron durante su estancia en diferentes centros médicos. Esta información se utilizó como punto de inicio para el análisis de trazabilidad, buscando todas las empresas que distribuían alimentos a los centros médicos.

Una vez identificadas las empresas, procedieron a realizar el muestreo y análisis de estas, en donde identificaron que había carne contaminada con *L. monocytogenes*. Esto se logró por la generación de diferentes hipótesis, una de ellas basada en el consumo de alimentos frescos vegetales, frutas, carnes o quesos, por lo que se realizó un análisis de riesgo, para identificar el origen del brote.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Asimismo, los investigadores realizaron análisis estadísticos basados en las prácticas de manejo de los alimentos, la frecuencia de distribución de la almacenadora y empacadora de alimentos crudos, y el manejo al procesarla.

Como conclusión, los investigadores mencionan que el uso de análisis de trazabilidad, en brotes de *Listeria*, y otros agentes patógenos, podrá coadyuvar a determinar el origen de un brote a fin de mantener la inocuidad de los productos agroalimentarios y la salud humana.

Referencia: Becker, N., Shewe, T., Setzer, F. *et al.* (2021). Identification of the source of a *Listeria monocytogenes* outbreak by investigational tracing. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01336-y>