



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Evaluación de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos asociadas con el consumo de melón fresco..... 2

EUA: La Agencia de Protección Ambiental prohibirá el uso de del pesticida clorpirifos..... 3

Nueva Zelanda: Retiro de productos de ostras frescas posiblemente contaminados con Norovirus..... 4

EUA: El CDC Informa de 29 investigaciones activas sobre brotes multiestado de Enfermedades Transmitidas por Alimentos..... 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos asociadas con el consumo de melón fresco.



Recientemente, investigadores de la Universidad de Florida, publicaron un documento con el objetivo de brindar información de referencia a la inocuidad de melones frescos y los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) asociadas con su consumo.

De acuerdo con los investigadores, los brotes de ETA, han incrementado en la última década, y algunos de ellos se han vinculado por el consumo de melón, ya que este fruto es un

alimento fresco, que no requiere de preparación, por lo que el riesgo de provocar una ETA es mayor, ya que durante su cultivo, el melón se encuentra en contacto directo con el suelo, agua de riesgo, e insectos, los cuales son una potencial fuente de contaminación. Asimismo, señalan que este fruto se pueden contaminar a lo largo de la cadena de distribución, desde la cosecha, empaque, distribución y preparación para el consumo (corte de fruta). Estas características en conjunto con el nivel de maduración del fruto, puede influir en los brotes por microorganismos.

Los investigadores analizaron los brotes desde el año 2003 hasta el 2021, observando que los patógenos reportados han sido *Salmonella* spp. y *Shigella* spp.

Por último, señalaron que al carecer de un proceso interno de manejo de la mercancía, la susceptibilidad del fruto ante cualquier agente patógeno aumenta, al igual que la ocurrencia de brotes por ETA.

Referencia: Diekman, C., Krug, M., Myers, A. et al. (2021). Outbreaks of foodborne illness associated with melons. University of Florida. <https://edis.ifas.ufl.edu/publication/fs258>

OCF/2022/01190

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La Agencia de Protección Ambiental prohibirá el uso de del pesticida clorpirifos.



Mundo Campo (2020). Pesticida clorpirifos.

Recientemente, la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) anunció que, detendrá el uso del pesticida clorpirifos en la agricultura.

La EPA está revocando todas las tolerancias para el clorpirifos, que establecen una cantidad de pesticida permitida.

El clorpirifos es un insecticida organofosforado de uso agrícola; se ha descubierto que inhibe una enzima que conduce a la neurotoxicidad y también se ha asociado con posibles efectos neurológicos en los niños.

Esta prohibición deriva de una petición que solicitaba que la EPA revocara todas las tolerancias de clorpirifos o los niveles máximos permitidos de residuos en los alimentos, debido a que no eran seguras, en parte debido al potencial de efectos del desarrollo neurológico en los niños, por lo que un tribunal ordenó a la EPA otorgar la petición de emitir una regla final en la que la agencia modifica las tolerancias de clorpirifos con una determinación de seguridad de respaldo o revoca las tolerancias, y modifica o cancela los registros de uso alimentario de clorpirifos.

La EPA ha determinado que, las exposiciones por el uso de clorpirifos no cumplen con el estándar de seguridad legalmente requerido de que existe una certeza razonable de que no resultarán en ningún daño.

Si bien los agricultores históricamente han dependido del clorpirifos, su uso ha disminuido debido a las restricciones estatales. Además, en los últimos años se han registrado algunas alternativas para la mayoría de cultivos.

Referencia: Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos. (18 de agosto de 2021). EPA Takes Action to Address Risk from Chlorpyrifos and Protect Children's Health. Recuperado de: <https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-action-address-risk-chlorpyrifos-and-protect-childrens-health>

00000405/2021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Nueva Zelanda: Retiro de productos de ostras frescas posiblemente contaminados con Norovirus.



Imagen representativa de los productos afectados.
Créditos:

<https://www.restaurantejaylu.com/es/wp-content/uploads/2018/07/donde-comer-ostras-en-sevilla-360x600.jpg>

Recientemente, el Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda realizó una actualización sobre el retiro de productos de ostras frescas para el consumo humano de la empresa Paroa Bay Oysters Limited, debido a la sospecha de contaminación con *Norovirus*, en las regiones de Northland y Auckland.

De acuerdo con el informe, el Ministerio recomendó no consumir estos productos y regresarlos al punto de

venta para prevenir posibles casos de infección; cabe señalar que, no se han reportado más casos asociados al consumo de estos productos.

Los *norovirus* son un grupo de virus que causan infecciones estomacales e intestinales, provocando vómitos y diarrea, estos virus pueden transmitirse por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas.

Referencia: Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (19 de agosto de 2021) Paroa Bay brand Raw Oysters. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/paroa-bay-brand-raw-oysters/>

Ministerio de Salud. Norovirus (vomiting and diarrhoea bugs). <https://www.health.govt.nz/your-health/conditions-and-treatments/diseases-and-illnesses/norovirus-vomiting-and-diarrhoea-bugs>

DC.1 / 4.03

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: El CDC Informa de 29 investigaciones activas sobre brotes multiestado de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Créditos: CDC.

Recientemente el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos dio a conocer su actualización de los brotes multiestado de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Informaron que, los principales patógenos que causan estos brotes de ETA son: *Listeria spp.*, *Salmonella spp.* y *Escherichia. coli* productora de toxinas Shiga, esto basado en las notificaciones proporcionadas a través de PulseNet, la Red Nacional de Laboratorios de los Centros para el Control

y Prevención de Enfermedades (CDC).

Señalan que, cuando varias personas se enferman, en el mismo tiempo, con los mismos patógenos; se rastrea su ácido desoxirribonucleico (ADN), lo que permite identificar su relación. Indicaron que, los CDC generalmente coordinan las investigaciones de entre 17 y 36 posibles brotes de ETA en varios estados cada semana.

Hasta el momento se tienen 29 investigaciones activas de posibles brotes de ETA en varios estados conforme a lo siguiente: seis investigaciones por *Listeria monocytogenes*, que corresponden a una alerta de seguridad alimentaria de pollo completamente cocido; 20 investigaciones por *Salmonella spp.*, que corresponden a alertas de seguridad alimentaria de ensaladas verdes empaquetadas, pollo relleno crudo congelado y camarones cocidos congelados; y por último tres investigaciones por *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC), que corresponden a alerta de investigación para mezcla para pasteles.

Asimismo, mencionaron que, los CDC trabajan en colaboración con la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta a Brotes de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) de los Estados Unidos para brindar asesoramiento a consumidores, restaurantes, minoristas y proveedores.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Resaltaron que, en caso de identificar un alimento contaminado, los CDC colaboran con autoridades locales, estatales y federales, para tomar medidas y prevenir enfermedades adicionales; así como la emisión de avisos o alertas públicas de los alimentos involucrados.

Referencia: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades. (18 de agosto de 2021). Multistate Outbreaks. Recuperado de:

<https://www.cdc.gov/foodsafety/outbreaks/multistate-outbreaks/index.html>

INOC.161.012.04.19082021