



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Holanda: Rechazo de aguacate importado de Perú por detección de cadmio. . 2

España: Reducción de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos durante el 2020..... 3

Irlanda: Brote de *Cryptosporidium* del año 2020 vinculado al consumo de ensalada..... 4

Canadá: Análisis genómico de la Toxina Shiga producida por *Escherichia coli*, presente en ganado bovino y porcino..... 6

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Holanda: Rechazo de aguacate importado de Perú por detección de cadmio.



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 comunicó que una empresa holandesa distribuidora de aguacate importado de Perú, por medio de una inspección notificó que su producto contiene residuos de metales pesados, específicamente cadmio en una proporción de 0.057 mg/kg - ppm, siendo

el límite máximo permitido 0.05 mg/kg - ppm.

El cadmio está clasificado como carcinógeno para los seres humanos, y es genotóxico, especialmente sus formas químicas inorgánicas biodisponibles en el medio acuático.

Por otra parte, la EFSA en su última evaluación del riesgo de cadmio en 2012, expresó preocupación por este metal pesado concluyendo que, aunque es poco probable que ocurran efectos adversos con la exposición alimentaria actual, es necesario reducir la exposición al cadmio sobre todo en la población infantil y en el percentil 95 de los adultos, cuyas ingestas estimadas superan los valores de referencia

Cabe señalar que, México no realiza importación de aguacate de Perú.

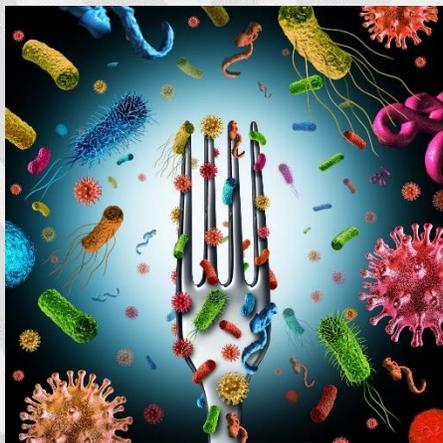
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (06 de julio de 2021). Exceeding cadmium in avocado. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/486241>

INOC-AG-11.05

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Reducción de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos durante el 2020.



<https://www.nutriban.com/>

Recientemente, a través del portal español agrodiario se comunicó que, según datos del Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Andalucía (SVEA) de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, durante el año 2020 las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos se redujeron hasta un 60% en comparación con el 2019 donde se produjeron 248 brotes, registrando 101 en 2020.

De acuerdo con la nota, observaron que durante el año 2020 los brotes siguieron un patrón estacional poco habitual, ya que, a diferencia de otros años, en octubre se produjo una disminución en los brotes y una subida notoria en diciembre coincidiendo, probablemente, con la flexibilización de las medidas anticovid.

Asimismo, señalan que con esta revisión por parte del SVEA, la salmonelosis continúa siendo el agente causal más frecuente en los brotes, seguido de Norovirus como agente patógeno causante de muchos de los brotes.

Los alimentos más comunes confirmados y no confirmados fueron los huevos, pescados, mariscos y moluscos, además de las carnes, productos cárnicos y salsas.

Referencia: Agrodiario. (06 de julio de 2021). Las toxiinfecciones alimentarias se reducen en Andalucía casi un 60 % durante 2020 debido a la pandemia. Recuperado de <https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrars/3037924/toxiinfecciones-alimentarias-reducen-andalucia-casi-60-durante-2020-debido-pandemia>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Irlanda: Brote de *Cryptosporidium* del año 2020 vinculado al consumo de ensalada.



FSAI (2020). Presentación del producto.

Recientemente, se informó que en seguimiento a un grupo de casos de criptosporidiosis del año 2020, el equipo de un laboratorio del sur de Dublín en Irlanda, entrevistó a todas las personas enfermas y los funcionarios de salud realizaron 110 inspecciones para recolectar

muestras de alimentos y agua en negocios en los que los casos sospechosos tenían alimentos en los 14 días anteriores al inicio de síntomas.

Detallan que, cuarenta pacientes se vincularon al brote, de los cuales 33 cumplieron con la definición de caso confirmado. La referencia cruzada de las exposiciones a los alimentos identificó una ensalada común que se sirve en los restaurantes implicados, procedente de una sola granja, lo que provocó el retiro del mercado de Gold River Quality Mixed Salad Leaves (Seasonal Salad Box) que se venden en paquetes de 1 kilogramo. Las pruebas de agua y muestras de hojas de ensalada no pudieron detectar ooquistes de *Cryptosporidium*.

Asimismo, a finales de julio un laboratorio del área de Wicklow informó al departamento de salud pública de un grupo de nueve casos de *Cryptosporidium parvum*. Se sospechó una posible fuente transmitida por los alimentos a partir de la investigación preliminar del brote, según la frecuencia de exposiciones informadas en restaurantes y un grupo inicial de seis casos que involucran a un sólo establecimiento.

De 40 casos, 31 comieron en restaurantes que obtenían ensaladas de un sitio de producción proveedor común. Se vincularon cinco sitios de alimentos con al menos tres casos cada uno. Se identificó que se había suministrado ensalada de temporada a todas las instalaciones asociadas con los 31 casos. Fue producida por Gold River Farm y enviada por dos proveedores.

El sitio Gold River Farm producía principalmente ensalada de hojas tiernas, pero también tenía ganado en los campos adyacentes. Los resultados de las pruebas de agua de un pozo privado en el sitio fueron negativos para *Cryptosporidium*, *Escherichia coli* y *Enterococci*. A los investigadores se les dijo que el agua del pozo no se usaba para lavar las hojas de ensalada, sino que se usaba para limpiar a vapor el banco de clasificación y los contenedores y cajas de productos



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

después de la producción. Los funcionarios dijeron que no hubo fuentes obvias de contaminación durante una inspección.

El propietario de Gold River Farm que no había riego de los cultivos desde principios de junio debido a las lluvias adecuadas. Hubo varios días de fuertes lluvias en junio después de lluvias mínimas en mayo. Incluido dentro del período de crecimiento de 28 a 35 días de las hojas de ensalada implicadas.

Las recomendaciones para Gold River Farm incluyeron cercar el sitio de cultivo de ensalada; trabajos de remediación en la boca del pozo que era vulnerable a la contaminación; instalación de equipos de desinfección; y lavado de ensalada por locales de comida antes de su uso. A principios de agosto se emitió un retiro de producto de la caja de ensaladas de temporada.

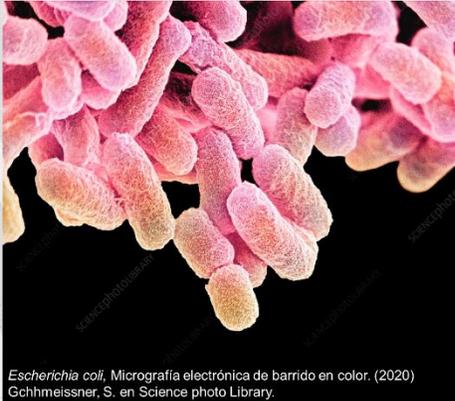
Referencia: Irish Medical Journal. (Julio de 2021). A Foodborne Outbreak of Cryptosporidiosis Likely Linked to Salad Leaves. Recuperado de: <http://imj.ie/wp-content/uploads/2021/06/A-Foodborne-Outbreak-of-Cryptosporidiosis-Likely-Linked-to-Salad-Leaves.pdf>

NOC.468 (10/05/2021)

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Análisis genómico de la Toxina Shiga producida por *Escherichia coli*, presente en ganado bovino y porcino.



Escherichia coli, Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gchhmeissner, S. en Science photo Library

Recientemente, la Agencia de Agricultura y Agroalimentación de Canadá publicó una investigación acerca del Análisis genómico de la Toxina Shiga producida por *Escherichia coli*, presente en ganado bovino y porcino, y su relación con su entorno.

Derivado de los brotes ocasionados por *E. coli* O157:H7 en los años 2014, 2016 y 2018, encontrada en carne de puerco contaminada en

Alberta, Canadá; se realizó la presente investigación a fin de analizar la relación que tienen las unidades de producción pecuarias (bovino, y porcino) con su entorno y la contaminación con *Salmonella* y la producción de la toxina Shiga (STEC; por sus siglas en inglés), la cual es la causa de las enfermedades entéricas en humanos.

A manera de metodología, se realizaron análisis filogenéticos de 41 aislados de cerdos, 51 de bovinos y 30 de la unidad de producción, todas las muestras se obtuvieron en Alberta. Posteriormente, se realizaron las pruebas de virulencia y de determinación de genes con resistencia a antibióticos.

Como resultados obtuvieron que en Canadá, la frecuencia más alta de *E. coli* O157:H7 del linaje I/II, se obtuvo de las muestras del ganado bovino. Por lo que se sugiere que las muestras de porcino que se encontraron con la bacteria, pudieron haber estado contaminadas por el contacto con el ganado bovino o bien convivían en un mismo entorno.

De igual manera, los investigadores describieron que la bacteria puede establecerse en las granjas, lo cual es una fuente contaminación y puede ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Zhang, P., Essendoubi, S., Keenlside, J. (2021). Genomic analysis of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157:H7 from cattle and pork-production related environments. *Science of Food*. <https://www.nature.com/articles/s41538-021-00097-0>