



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de julio 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: Retiro de ostras por posible contaminación con *Vibrio parahaemolyticus* en el Estado de Washington..... 3

Italia: Descubren un nuevo serotipo de *Salmonella* originaria de Nigeria..... 4



## 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 de diez investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), de las cuales cuatro se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes al 21 de julio del presente año, se informó que el brote ocasionado por *Cyclospora* ha registrado

62 casos y aún no han identificado el producto vinculado a la ETA.

Asimismo, se encuentran activas las investigaciones de brotes ocurridos por *Escherichia coli* O121, en donde se registraron 15 casos y aún sin identificar el producto vinculado; y *Salmonella* Typhimurium con nueve casos, vinculados al consumo de ensaladas verdes.

Finalmente, la última investigación activa es la del brote ocasionado por Hepatitis aguda no viral asociada al consumo de agua embotellada.

Cabe señalar que, la investigación del brote ocasionado por *Salmonella* Weltevreden relacionado con el consumo de camarones cocidos congelados fabricados por Avanti Frozen Foods de India, se dio por concluida. La empresa se agregó a la Alerta de Importación No. 16-81, que permite a la FDA detener el producto sin examen físico debido a la presencia de *Salmonella* y en total fueron registrados seis casos clínicos de personas enfermas en los Estados de Nevada y Arizona, con coincidencias genéticas con la *Salmonella* recolectada de la muestra de las mercancías de importación.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (21 de julio de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Retiro de ostras por posible contaminación con *Vibrio parahaemolyticus* en el Estado de Washington.**



Mapa: "Shellfish Safety Information" (2021).  
Washington State Department of Health.

Recientemente, a través de una nota publicada por el portal Food Safety News, se comunicó del retiro de ostras por posible contaminación con *Vibrio parahaemolyticus* en el Estado de Washington.

De acuerdo con la nota, las ostras recolectadas en el área de cultivo de la Bahía Samish, en Puget Sound, fueron retiradas del mercado por estar posiblemente contaminados con *V. parahaemolyticus*.

Por su parte, el Departamento de Salud del Estado de Washington, informó en su portal que las altas temperaturas y la marea baja, pueden incidir en la contaminación de la mercancía acuícola cultivada en mar, por lo que recomiendan no consumir mariscos crudos o poco cocidos, ya que durante el mes de julio se ha registrado un aumento de casos de vibriosis, relacionado con el consumo de mariscos.

Por otra parte, se mencionó que la temperatura ha disminuido considerablemente, por lo que encontrar altas dosis de la bacteria en los mariscos, resulta desconcertante. Asimismo, destacan que se han evaluado las prácticas de manejo de los restaurantes y la manipulación de los alimentos, y no se han detectado problemas.

Los síntomas de la vibriosis incluyen diarrea, cólicos abdominales, náuseas, vómitos, dolor de cabeza, fiebre y escalofríos. Los síntomas de la enfermedad, que son leves o moderados, por lo general, aparecen entre cuatro horas y cuatro días después de comer los mariscos contaminados.

Por último, recomendaron a la población consultar el mapa de seguridad de mariscos, en donde se reflejan las zonas abiertas para la adquisición de mariscos, así como, las zonas con avisos por *Vibrio*.

Referencia: Food Safety News. (21 de julio de 2021). Oysters recalled amid Washington's largest ever Vibrio outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/oysters-recalled-amid-washingtons-largest-ever-vibrio-outbreak/#more-205843>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Italia: Descubren un nuevo serotipo de *Salmonella* originaria de Nigeria.



Imagen representativa del descubrimiento.  
Créditos: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve)

El Instituto Zooprofilático Experimental de Venecia (IZSve) en Italia, informó sobre la identificación de una nueva cepa de *Salmonella* originaria de Nigeria, la cual denominaron como *Salmonella* Abeokuta.

Señalan que la cepa identificada de *Salmonella*, no corresponde con ninguno de las

más de 2 mil 600 serotipos reconocidos previamente.

El nuevo serotipo se aisló de una muestra de alimento para aves de corral en Abeokuta, en la capital del Estado de Ogun, en el suroeste de Nigeria. La cepa se remitió al Laboratorio de Referencia de la Unión Europea (EURL) para *Salmonella* en Bilthoven, Países Bajos y, posteriormente, al Instituto Pasteur de Paris para mayor investigación y para su confirmación.

Mencionan que, el IZSve recibió la muestra del Dr. Idowu Oluwabunmi Fagbamila, empleado del Instituto Nacional de Investigaciones Veterinarias de Vom (Nigeria) como parte de una capacitación y el técnico de laboratorio del IZSve Claudio Minorello, desarrollo el trabajo para la serotipificación.

Indicaron que, la nueva cepa S. Abeokuta no ha sido aislada en otros países fuera de Nigeria y hasta ahora descartan algún riesgo para la salud humana y animal.

Por otro lado, destacan que, las actividades de monitoreo y control realizadas por el IZSve están diseñadas para determinar cualquier efecto de la *Salmonella*.

Referencia: Instituto Zooprofilático experimental de Venecia. (19 julio de 2021). Isolation of a strain belonging to a new *Salmonella* Serovar. Recuperado de: <https://www.izsvenezie.com/isolation-strain-belonging-new-salmonella-serovar/>

INOC.079.089.04.21072021