



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de julio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: Brote de <i>Salmonella</i> Braenderup vinculado al consumo de melones importados de Honduras y Austria.....	2
Alemania: Rechazo de un lote de cacahuete sin cáscara importado de Argentina por detección de aflatoxinas.....	3
EUA: Dan por concluido el brote de <i>Salmonella</i> Weltevreden vinculado al consumo de camarones cocidos congelados.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Brote de *Salmonella* Braenderup vinculado al consumo de melones importados de Honduras y Austria.



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

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) informó acerca del brote de *Salmonella* Braenderup vinculado al consumo de melones importados de Honduras y Austria, por diferentes países de la Unión Europea.

De acuerdo con el informe, el pasado 22 y 23 de junio del presente año, Dinamarca y Austria reportaron sobre infecciones ocasionadas por *Salmonella* Braenderup ST22.

Posteriormente, diversos países comenzaron a notificar casos relacionados con la misma serovariedad, en mayo los

países que notificaron dichos casos fueron Bélgica (46 casos), República Checa (3 casos), Finlandia (9 casos), Francia (6 casos), Alemania (46 casos), Irlanda (4 casos), Luxemburgo (3 casos), Países Bajos (34 casos), Noruega (5 casos), Suecia (46 casos) y Reino Unido (102 casos).

Posteriormente, procedieron al análisis para identificar el origen de los casos, identificando que los consumidores reportaron haber consumido melones frescos, los cuales fueron importados de Honduras y Austria. Por lo que, el consumo de esta mercancía se consideró como el probable origen de los casos.

Asimismo, el productor hondureño, informó que los melones fueron cosechados en abril de 2021, por lo que toda la mercancía con esa característica se deshabilitó del mercado, a fin de reducir las infecciones.

Por último, mencionaron que se han registrado retrasos en el reporte de casos secundarios, se espera que en los próximos meses se reporte una disminución de infectados.

Referencia: European Food Safety Authority. (20 de julio de 2021). Multi-country outbreak of *Salmonella* Braenderup ST22, presumed to be linked to imported melons. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/en-6807>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Rechazo de un lote de cacahuate sin cáscara importado de Argentina por detección de aflatoxinas.



A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) se comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron un lote de cacahuate sin cáscara procedente de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 51.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión

Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, por lo que este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos

EUA es el principal exportador de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%, sin embargo, Argentina también exporta cacahuate a México, en un porcentaje menor. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (22 de julio de 2021). Aflatoxins in peanut kernels from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/488983>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Dan por concluido el brote de *Salmonella* Weltevreden vinculado al consumo de camarones cocidos congelados.



Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: <https://www.cdc.gov/>

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos informó, que de acuerdo con la información recopilada y con los resultados de la investigación epidemiológica, a partir del 21 de julio de 2021 dieron por terminado el brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* Weltevreden.

De acuerdo con los datos epidemiológicos, se informó un total de seis personas infectadas con la cepa del brote de *Salmonella* Weltevreden en el Estado de Nevada y Arizona. Los casos fueron reportados del 26 de febrero de 2021 hasta el 25 de abril de 2021; con edades que comprendían entre 30 y 80 años, con una mediana de edad de 56 años, y el 66% eran mujeres. De cinco personas con información disponible, dos fueron hospitalizadas. No se reportaron muertes.

Señalan que, de las cinco personas entrevistadas, todas informaron haber comido camarones antes de enfermarse, según los datos epidemiológicos, de laboratorio y rastreo mostraron que los camarones cocidos congelados suministrados por la compañía Avanti Frozen Foods estaban contaminados con *Salmonella* y esa fue la causa por la que se enfermaron las personas.

Destacaron que, los investigadores de salud pública utilizaron el sistema PulseNet para identificar casos que fueron parte de este brote. Este sistema administra una base de datos nacional de huellas dactilares de ADN de bacterias que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. La toma de huellas dactilares de ADN se realiza en bacterias mediante un método llamado secuenciación del genoma completo (WGS).

Mencionaron que la empresa Avanti Frozen Foods, retiró el 25 de junio de 2021 los lotes adicionales de camarones cocidos congelados, que pudieron estar contaminados con *Salmonella*.

Referencia: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). (21 de julio de 2021). *Salmonella* Outbreak Linked to Frozen Cooked Shrimp. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/weltevreden-06-21/index.html>