



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



09 de junio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA.	2
EUA: Investiga la fuente de contaminación de los casos de <i>Escherichia coli</i> en Maquoketa, condado de Jackson, Estado de Iowa.....	3
México: Alerta sanitaria por la ocurrencia de florecimientos de algas nocivas y toxinas marinas en el municipio de Comondú, Baja California Sur.	4
Internacional: La OMS propone cinco líneas de acción en el marco del día mundial de la inocuidad de los alimentos 2021.	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA.



Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE) de la Administración de Medicamentos y Alimentos

(FDA) de los Estados Unidos de América (EUA), comunicó que se encuentran abiertas tres investigaciones de brotes causadas por Enfermedades Transmitidas por Alimentos y cuatro concluidas.

De acuerdo con CORE, de las tres investigaciones activas, se registró una vinculada a un brote causado por *Salmonella* Weltevreden, el cual inició el 09 de junio de 2021 con un recuento de 6 casos de infección, y del cual no han determinado la mercancía vinculada, por lo que la investigación continúa.

Asimismo, se encuentra activo otro brote causado por *Salmonella* Duisburg y *Salmonella* Urbanade, vinculado al consumo de productos veganos elaborados con nuez de la India contaminada con dichos microorganismos y que hasta el 07 de mayo de 2021, fueron reportadas siete personas infectadas.

Finalmente, informan que la tercera investigación abierta está relacionada con el brote causado por Hepatitis aguda no viral, vinculado con el consumo de agua embotellada.

El CORE informó que de las investigaciones cerrados o concluidas, dos brotes fueron causados por *Escherichia coli*, uno por *Listeria monocytogenes*, y uno más por *Salmonella* Miami.

Cabe señalar que, la FDA emite un aviso de salud pública, para el caso de las investigaciones de los brotes con resultados específicos, indicando las precauciones que los consumidores deben tomar en cuenta ante estos brotes.

Referencia: Food and Drug Administration. (09 de junio de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

0001293.012.00000000



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investiga la fuente de contaminación de los casos de *Escherichia coli* en Maquoketa, condado de Jackson, Estado de Iowa.

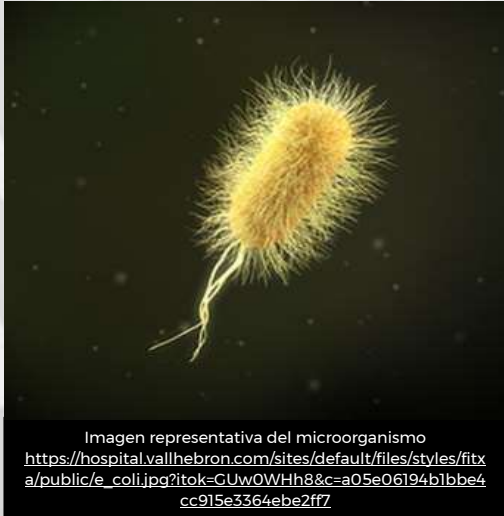


Imagen representativa del microorganismo
https://hospital.vallhebron.com/sites/default/files/styles/fitxa/public/e_coli.jpg?itok=GUw0WHh8&c=a05e06194b1bbe4cc915e3364ebe2ff7

Recientemente, a través de diversas notas periodísticas, se reportó que tres menores de 3 años de edad han sido hospitalizados por infección de *Escherichia coli* en Maquoketa, condado de Jackson, Iowa.

Informan que, los funcionarios de salud pública se encuentran investigando dichos casos, ya que hasta el momento se desconoce la fuente de la infección.

Asimismo, informan que la Dra. Melanie Wellington, especialista en enfermedades infecciosas de la Universidad de Iowa, ha pedido el apoyo a la población para el rastreo

de contactos con la finalidad de prevenir más casos y que se tenga cuidado al consumir alimentos posiblemente contaminados, como los lácteos no pasteurizados, agua sin purificar y evitar el contacto con ganado o heces de personas infectadas.

Referencia: Food Safety News. (09 de junio de 2021). Children in Iowa hospitalized with E. coli infections; investigators looking for cause. Recuperado de https://www.foodsafetynews.com/2021/06/children-in-iowa-hospitalized-with-e-coli-infections-investigators-looking-for-cause/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=a35507d5dd-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-a35507d5dd-40388271

<https://www.kcci.com/article/iowa-health-officials-probing-e-coli-outbreak-among-children-in-maquoketa/36661866>

<https://www.kcrg.com/2021/06/08/iowa-health-officials-probing-ecoli-outbreak-among-children/>

<https://www.desmoinesregister.com/story/news/2021/06/08/iowa-health-officials-investigating-e-coli-outbreak-among-children/7606404002/>

INOC-2021-06-09062



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: Alerta sanitaria por la ocurrencia de florecimientos de algas nocivas y toxinas marinas en el municipio de Comondú, Baja California Sur.



Imagen representativa del producto afectado
Créditos: <https://www.piqsels.com>

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios informó que con fecha del 04 de junio de 2021, la Autoridad Sanitaria de Baja California Sur, estableció la Veda Sanitaria en la Zona II del área de cosecha denominada Complejo Lagunar Bahía Magdalena-Bahía Almejas, ubicada en el municipio de Comondú, Baja California Sur, derivado de la presencia de valores de concentración de toxinas marinas (ácido domoico) en moluscos bivalvos por

arriba del límite establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, por lo cual, está prohibida la extracción y comercialización de moluscos bivalvos provenientes de esta zona.

De la misma manera, con fecha 20 de marzo de 2021, la Autoridad Sanitaria de Baja California estableció veda sanitaria por toxinas marinas en el polígono denominada SCCP Pesca y Buceo Ecológicos de San Felipe, del área de cosecha de Alto Golfo en el Golfo de California.

Las biotoxinas marinas son compuestos venenosos producidos por microorganismos marinos (algas) de estructura molecular con mecanismos de acción y actividad biológica muy diversa y pueden clasificarse atendiendo a sus diferentes efectos toxicológicos tanto en animales como en el ser humano y son acumulados por los moluscos bivalvos.

Actualmente, en las zonas costeras mexicanas se han identificado alrededor de 157 especies diferentes de algas, de las cuales únicamente 45 son potencialmente tóxicas y sólo algunas de ellas han sido identificadas en México como causantes de mareas rojas.

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios: (04 junio de 2021). Alertas sanitarias vigentes por presencia de florecimientos de algas nocivas (fan) y toxinas marinas. Recuperado de: https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/emergencias-sanitarias-estatales-por-marea-roja?fbclid=IwAROWIhaTa8KXOGmy_UZIVfLPXvQqm-bOH5KFq3qWSVjnP8LXMHMCwrU7HYI

INOC.182.001.04.09062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: La OMS propone cinco líneas de acción en el marco del día mundial de la inocuidad de los alimentos 2021.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) informó que, en el marco del día mundial de la inocuidad de los alimentos 2021, trabaja para incorporar la inocuidad de los alimentos en los programas públicos y para reducir en todo el mundo la carga de las enfermedades transmitidas por estos. Bajo el lema “Alimentos inocuos ahora para un futuro saludable”.

La OMS propone líneas de acción para garantizar la inocuidad por parte de los gobiernos, quienes deben velar porque los alimentos sean inocuos y nutritivos para todos; los productores agropecuarios y de alimentos quienes deben adoptar prácticas correctas; los empresarios,

quienes deben asegurarse de que los alimentos son inocuos; y los consumidores, quienes han de conocer cuáles son los alimentos inocuos y saludables. Así como, el trabajo en equipo en pro de la inocuidad de los alimentos, a través de la colaboración para garantizar la inocuidad de los alimentos y la salud.

Por otro lado, informan que la Asamblea General de las Naciones Unidas, reconoce la carga mundial de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que afectan a personas de todas las edades, en particular a los niños menores de 5 años y a los habitantes de países de ingresos bajos. Asimismo, la Asamblea Mundial de la Salud adoptó también una decisión sobre medidas para reforzar la inocuidad de los alimentos con el fin de reducir la carga de las enfermedades transmitidas.

Puntualizaron en la elaboración de un manual para que los países midan su carga de ETA y una guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021. Asimismo, la OMS está actualizando la carga de ETA con estimaciones de incidencia, mortalidad y carga de morbilidad previstas para 2025 y el Grupo de Referencia de Epidemiología de la Carga de ETA (FERG) se renovó con 26 expertos hasta 2024.

Referencia: Organización Mundial de la Salud. (07 de junio de 2021). Día mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021. Recuperado de <https://www.who.int/es/campaigns/world-food-safety-day/2021>
INOC.161.006.04.09062021