



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de marzo de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

México: Descubren microplásticos en 23 marcas de leche.....	2
México: Seguimiento al Decreto de eliminación gradual del uso de glifosato, caso: Quintana Roo.....	3
EUA: Estudio de Transmisión de <i>Staphylococcus saprophyticus</i> por consumo de alimentos.....	4
Holanda: Notificó a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) la detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en betabel.....	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: Descubren microplásticos en 23 marcas de leche.



De acuerdo con una nota periodística, un grupo de investigadores del Centro de Investigación y Estudios Avanzados (Cinvestav) de México, en colaboración del Centro Mexicano para la Producción más Limpia, del Instituto Politécnico Nacional (IPN) descubrieron que 23 marcas de leche, comercializadas en el país, presentan pequeños fragmentos de microplásticos.

Estos residuos de microplásticos son de tipo polisulfonatos, que son utilizados, frecuentemente, en la industria alimenticia como elementos de la membrana de filtros.

Esta investigación se realiza después de que la Organización Mundial de la Salud (OMS) hiciera un llamado a la comunidad científica mundial a estudiar los microplásticos, dado que han sido rastreados en

una variedad de productos alimenticios.

Señalan que, son agentes perjudiciales para la salud, pues investigaciones previas revelaron que causan obstrucción intestinal y falta de apetito en especies marítimas, repercutiendo en su proceso de reproducción.

Los investigadores se encuentran tan interesados en indagar los efectos de estos materiales, ya que si bien se ha confirmado los factores adversos que producen en la fauna, aún hoy no es posible saber si existen alteraciones importantes en la salud humana relacionadas con su ingesta.

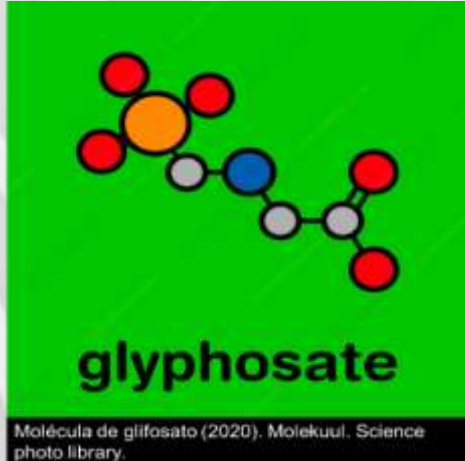
Referencia: El Universal (26 de febrero de 2021). Detectan microplásticos en 23 marcas de leche vendidas en México
Recuperado de: <https://www.eluniversal.com.mx/ciencia-y-salud/detectan-microplasticos-en-23-marcas-de-leche-vendidas-en-mexico>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: Seguimiento al Decreto de eliminación gradual del uso de glifosato, caso: Quintana Roo.



Recientemente, a través del portal de noticias locales de Quintana Roo “Novedades” fue publicada una nota de prensa, referente a las perspectivas del sector agrícola del estado de Quintana Roo en cuanto a la eliminación del uso de glifosato.

Mencionan que, debido a su ubicación geográfica la reducción y eliminación del glifosato se podría complicar, y que debido al bajo costo del herbicida, su sustitución no es viable ya que no se ha dado una alternativa con eficacia y costo similar al de los productos con ingrediente activo de glifosato.

Por otra parte, a través de diversos estudios realizados por la Universidad de Agricultura de Hebei, China y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), en donde analizaron el impacto del herbicida en los sistemas agrícolas determinado que el glifosato y su metabolito ácido aminometilfosfónico (AMPA), deben ser analizados ya que su uso en dosis excesivas puede resultar contraproducente en el sistema agrícola y la salud humana, asimismo, se ha recomendado evaluar las malezas que han adquirido resistencia al producto con la finalidad de establecer un producto alternativo para su control. Se ha mencionado que para sustituir el glifosato se deberá contar con una alternativa equivalente al glifosato, tanto en eficacia, costo y beneficio.

Referencia: Novedades. (01 de marzo de 2021). A pesar del peligro, el glifosato echa raíces en el campo de Quintana Roo. Recuperado de <https://sipse.com/novedades/campesinos-quintana-roo-seguiran-usando-peligroso-herbicida-glifosato-392971.html>

Referencias adicionales:

Universidad de Hebei, China: <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/2/405/htm>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/glyphosate>

INOC.349.004.01.02032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Estudio de Transmisión de *Staphylococcus saprophyticus* por consumo de alimentos.



Recientemente, fue publicada una investigación relacionada con la propagación de *Staphylococcus saprophyticus* a través de los alimentos, el cual es causante de la infección del tracto urinario (ITU). Esta investigación fue realizada desde 1997 hasta el año 2017 y recientemente fue publicada por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos de América.

De acuerdo con la investigación, se realizaron 321 aislamientos de *S. saprophyticus*, derivado de esto se descubrió evidencia epidemiológica y genómica de que la cadena de producción de carne es una fuente importante de propagación de esta enfermedad.

Asimismo, identificaron la resistencia a antimicrobianos a fosfomicina, ácido fusídico y tetraciclina, derivado del uso incorrecto de estos medicamentos, posteriormente llevaron a cabo un análisis sobre la contaminación dentro del ambiente de un matadero, donde se demostró que el punto más alto alcanzado fue una propagación del 35% derivado de la mala higiene o mala implementación de las buenas prácticas en las instalaciones.

Como conclusión, señalan que se debe mejorar la bioseguridad de las instalaciones cárnicas así como, mejorar la inspección de los productos para prevenir la propagación de la enfermedad e informar sobre el uso correcto de los medicamentos para prevenir la resistencia a los antimicrobianos.

Referencia: Departamento de Salud y Servicios Humanos de EUA (01 de marzo de 2021) Lawal, O. U., Fraqueza, M. J., Bouchami, O., Worning, P., Bartels, M. D., Gonçalves, M. L., Miragaia, M. (2021). Foodborne Origin and Local and Global Spread of *Staphylococcus saprophyticus* Causing Human Urinary Tract Infections. *Emerging Infectious Diseases*, 27(3), 880-893. <https://dx.doi.org/10.3201/eid2703.200852>. Recuperado de https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/27/3/20-0852_article?ACSTrackingID=USCDC_331-DM50174&ACSTrackingLabel=Emerging%20Infectious%20Diseases%20Journal%20-%20Volume%2027,%20Issue%203%20-%20March%202021%20Issue%20Now%20Online&deliveryName=USCDC_331-DM50174#r49

1006.00013.03.0103.2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Notificó a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) la detección de *Listeria monocytogenes* en betabel.



El País (2019). Bacteria Listeria.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) Holanda comunicó que una empresa distribuidora de betabel notificó que su mercancía estaba contaminada por *Listeria monocytogenes*. Este hecho fue clasificado por el RASFF como grave.

Es posible que los alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* no se vean en mal estado, sin embargo, pueden causar infecciones graves y, a veces, potencialmente mortales. Los síntomas de la infección por *Listeria* pueden incluir vómitos, náuseas, fiebre persistente, dolores musculares, dolor de cabeza intenso y rigidez del cuello. Se requieren pruebas de laboratorio específicas para diagnosticar infecciones por *Listeria*.

La importancia de ésta bacteria se debe a su impacto clínico, la alta tasa de mortalidad y el efecto económico derivado de los brotes asociados con el consumo de alimentos. La mayoría de las infecciones se contraen por ingestión, pero la *Listeria* también se puede propagar por inhalación o contacto directo.

Cabe señalar que, México no realiza importación de betabel de Holanda.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (26 de febrero de 2021). *Listeria monocytogenes* (presence /25g) in red beetroot chunks from the Netherlands. Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.0987

INOC.065.012.05.02032021