



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de marzo de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA..... 2

Italia: Rechazo de un lote de cacahuete procedente de Egipto por detección de aflatoxinas B1..... 3

Reino Unido: Retira del mercado productos de pollo congelados por posible contaminación con *Salmonella* Enteritidis..... 4

Corea del Sur: Rechazo de importaciones de carne de vacuno de países con antecedentes de Encefalopatía Espongiforme Bovina..... 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



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, comunicó que se encuentran abiertas

tres investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en EUA en lo que va de 2021.

De acuerdo con CORE, las investigaciones de los brotes del año 2020 han sido concluidas, por lo que a partir de marzo de 2021, únicamente se verán registrados en la tabla de actualización de brotes, los eventos que se susciten en el presente año.

En cuanto a las tres investigaciones de brotes activos, informan que se deben a los microorganismos *Salmonella* Miami y *Escherichia coli* O157: H7 en mercancía aún no identificada, y otro por la contaminación de queso fresco con *Listeria monocytogenes*, para éste último caso, ya se solicitó el retiro del mercado de queso fresco de la marca El Abuelito, Rio Grande, Rio Lindo; de quesillo de las marcas El Abuelito, El Viejito, El Paisano, El Sabrosito, La Cima, de quesos Finos, San Carlos, Ideal Brands, y de requesón de las marcas El Abuelito y El Viejito.

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. (Fecha de publicación: 3 de marzo de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Referencias adicionales: Food Safety News. Sources for 2 out of 3 outbreaks so far this year remain unknown.(Fecha de publicación: 4 de marzo de 2021). Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2021/03/sources-for-2-out-of-3-outbreaks-so-far-this-year-remain-unknown/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=cff7565501-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-cff7565501-40388271

INOC.019.016.0024



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Italia: Rechazo de un lote de cacahuate procedente de Egipto por detección de aflatoxinas B1.



FAO (2018). Cacahuates contaminados por aflatoxinas.

Recientemente, 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 las autoridades fronterizas de Italia rechazaron una partida de cacahuates procedentes de Egipto, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 52.4 µg/kg - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos

establecido por la Unión Europea es de 5 µg/kg - ppb. Este fue 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

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 µg kg - ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (04 de marzo de 2021). Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1105

INOC.262.012.05.04032021.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Reino Unido: Retira del mercado productos de pollo congelados por posible contaminación con *Salmonella* Enteritidis.

Product Recall

IMPORTANT NOTICE



Imagen representativa del producto afectado
Créditos: Agencia de Normas Alimentarias.

Recientemente, la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido, comunicó que ha retirado del mercado productos de pollo empanizados crudos congelados relacionados con brotes en curso de *Salmonella* Enteritidis.

Los productos son Chicken Poppets y Take-Home Boneless Bucket, con códigos de lote que comienzan con una letra "L" y se muestra en el embalaje.

Asimismo, las autoridades emitieron un aviso de información del retiro a todos los consumidores y detalla las acciones que deberán tomar. Mencionan que hasta la fecha, seis retiradas de productos se han relacionado con este brote, incluidas dos en febrero de 2021.

Las investigaciones confirmaron que el origen de la salmonela era de Polonia.

Señalan que, en los últimos doce meses se detectaron 480 casos de intoxicación alimentaria en humanos fueron causados por estas cepa.

Referencia: Agencia de Normas Alimentarias. (03 marzo de 2021). FOOD ALERT. Recuperado de <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-10-2021-update-2>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Corea del Sur: Rechazo de importaciones de carne de vacuno de países con antecedentes de Encefalopatía Espongiforme Bovina.



Imagen representativa de carne de res.
<https://storage.contextoganadero.com/s3fs->

Recientemente, a través de la página de noticias Eurocarne, se comunicó que el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos (MFDS) de Corea del Sur, - prohibirá las importaciones de carne bovina de 36 países por tener antecedentes de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

Entre estos países los más sobresalientes fueron miembros de la Unión Europea, Estados Unidos de América y Canadá, asimismo, indican que si estos países demuestran que bajo sus métodos productivos los productos son inocuos se les permitirá exportar nuevamente al país.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OIE), la v-ECJ se puede adquirir a través del consumo de productos cárnicos contaminados. La v-ECJ evoluciona por la transmisión del prion de la EEB y dicha transmisión al humano está firmemente respaldada por estudios epidemiológicos y clínico-patológicos.

Referencia: Eurocarne. (04 de marzo de 2021). Corea del Sur rechaza las importaciones de carne de vacuno de países con antecedentes de EEB. Recuperado de: <https://eurocarne.com/noticias/codigo/49508/kw/Corea+del+Sur+rechaza+las+importaciones+de+carne+de+vacuno+de+pa%C3%ADses+con+antecedentes+de+EEB>

DOC.003/2023.04