



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 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

EUA: Retiran del mercado productos alimenticios para mascotas contaminados con *Salmonella* sp. y *Listeria monocytogenes*. 3

Holanda: Detección y rechazo de un lote de cacahuete importado de Argentina. 4

Dinamarca: Casos de botulismo (*Clostridium botulinum*) por consumo de alimentos contaminados. 5

EUA- México: Seguimiento al fortalecimiento de la regulación en pro de la inocuidad agroalimentaria. 6



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.

Actualmente, se encuentra concluido el brote de *Escherichia coli* O:157:H7, del cual no se identificó la mercancía asociada al patógeno. Asimismo, se publicaron los reportes del caso de enfermedades agudas de hepatitis no viral, asociados con el consumo de agua embotellada.

Por otra parte, se mantienen abiertas tres investigaciones vinculadas a *Salmonella* Miami, *Listeria monocytogenes* y Hepatitis.

Referencia: Food and Drug Administration. (Fecha de publicación: 17 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

INOC.002.144.01.17032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiran del mercado productos alimenticios para mascotas contaminados con *Salmonella sp.* y *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos: FDA

La Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América, informó del retiro voluntario del mercado de productos alimenticios para mascotas de la compañía Bravo Packing, debido a posibles riesgos para la salud humana y salud animal por *Salmonella sp.* y *Listeria monocytogenes*.

Las muestras, recolectadas por la FDA dieron positivo para *Salmonella sp.* y *Listeria monocytogenes*, durante una visita de inspección. Asimismo, incluyeron todos los alimentos y huesos para mascotas en todos los tamaños de paquetes.

Salmonella sp puede causar enfermedades en las mascotas que se alimentan de dichos productos, así como en las personas que manipulan productos alimenticios para mascotas contaminados, especialmente si no se han lavado bien las manos después de tener contacto con los productos, o con las mascotas infectadas o cualquier superficie expuesta a estos productos.

Listeria monocytogenes es un organismo que puede causar infecciones graves y en ocasiones, mortales en personas vulnerables o con sistemas inmunitarios debilitados.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (17 de marzo de 2021). Bravo Packing, Inc. Expands Previously Announced Voluntary Recall of Pet Food Products Due to Potential Salmonella and Listeria monocytogenes Health Risks to Humans and Animals. Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bravo-packing-inc-expands-previously-announced-voluntary-recall-pet-food-products-due-potential?permalink=A756F39232B825BB830950503AE73D7A0B8D3A85676FAD0482A95D2615C3D036>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Argentina por detección de aflatoxinas.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuates importados de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. Este hecho 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.

Argentina exporta cacahuete 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.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de marzo de 2021). Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1371

INOC.262.013.05.17032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Dinamarca: Casos de botulismo (*Clostridium botulinum*) por consumo de alimentos contaminados.



A través de la página de noticias Food Safety News se comunicó tres casos de intoxicación por las toxinas de la bacteria *Clostridium botulinum*, tras consumir alimentos contaminados en Dinamarca.

Derivado de estos casos, la Administración de Alimentos y Veterinaria de Dinamarca inició una investigación, y posteriormente determinaron que este contagio surgió tras ingerir gelatina, por lo cual se sospecha que algunos de los ingredientes de subproducto animales pudieron estar contaminados con las toxinas de *Clostridium botulinum*.

Referencia: Food Safety News. (16 de marzo de 2021). Denmark investigates botulism outbreak. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2021/03/denmark-investigates-botulism-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=5a391e7bda-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-5a391e7bda-40388271

C.141. 3.170.2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA- México: Seguimiento al fortalecimiento de la regulación en pro de la inocuidad agroalimentaria.



Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), en conjunto con el Servicio de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) trabajarán en conjunto con el objetivo de asegurar alimentos sanos e inocuos.

De acuerdo con el FDA, la Dirección de Política y Respuesta Alimentarias trabajará en una estrategia para la vinculación con el Senasica y Cofepris, en las cuales se contemplan diferentes temas como la respuesta ante un brote de patógenos que ocasionan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), los alcances y las metas de la estrategia por definir.

Asimismo, se mencionó que los temas de importancia es la reducción del riesgo de infección por *Cyclospora* en alimentos, ya que este patógeno se ha detectado en hierbas originarias del estado de Puebla, México, De igual manera, se espera minimizar la introducción de *Salmonella* sp. a través de las importaciones de papaya.

Al ampliar la asociación se estima que incrementará la cooperación entre México y Estados Unidos de América, con la continua comunicación de los cuatro grupos previamente creados por la FDA, Senasica y Cofepris.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration. FDA's Partnership with Mexico's Regulators Strengthens Food Safety Protections. (Fecha de publicación: 17 de marzo de 2021). Recuperado de: https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fdas-partnership-mexicos-regulators-strengthens-food-safety-protections?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

INOC.002.071.01.17032021