



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



12 de mayo de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Informe de infecciones por *Escherichia coli* posiblemente vinculado al consumo de productos orgánicos en el Condado de King, Washington.2

EUA: La FDA implementará un muestreo de lechuga para detectar *Escherichia coli* y *Salmonella* spp. en el Valle de Salinas, California.3

EUA: La FDA investiga un brote multiestatal de *Salmonella* Duisburg y Urbana vinculado al consumo de productos veganos de la marca Jule's Cashew Brie. ...4

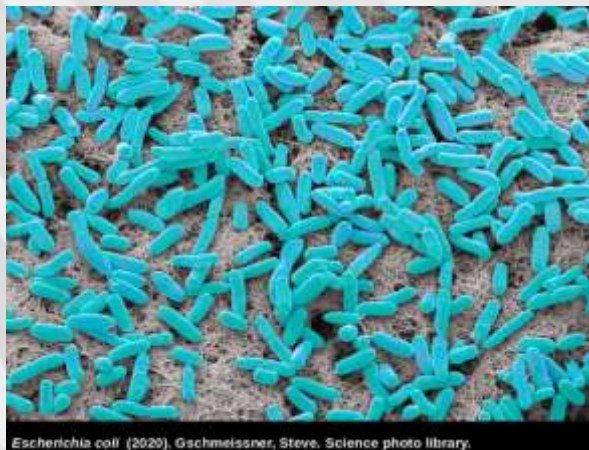
EUA: Actualización de la guía de alertas de productos del mar importados contaminados con *Salmonella* spp.5

Canadá: Evaluación de la persistencia del glifosato, un año después a su aplicación.....6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Informe de infecciones por *Escherichia coli* posiblemente vinculado al consumo de productos orgánicos en el Condado de King, Washington.



Escherichia coli (2020), Gschmeissner, Steve, Science photo library.

Recientemente, el Gobierno del Condado de King, del estado de Washington, publicó un informe referente a los casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), posiblemente vinculados al consumo de productos orgánicos contaminados con la toxina Shiga, producida por *Escherichia coli* (STEC, por sus siglas en inglés).

De acuerdo con el informe, desde el 22 de abril hasta el 01 de mayo del presente año, se han registrado siete casos, de los cuales seis han requerido hospitalización, los afectados son personas menores de 15 años y mayores de tres años de edad. La investigación se encuentra en curso, sin embargo, se sugiere que los casos están relacionados con el consumo de vegetales producidos de manera orgánica, ya que todos los afectados han mencionado que previó a su enfermedad, consumieron este tipo de alimento.

Asimismo, mencionan que aunado a los síntomas comunes por intoxicación de shiga (vómito y diarrea), los menores de edad han presentado complicaciones del riñón del Síndrome urémico hemolítico (SUH).

El Departamento de Salud Pública del Condado de King, continúa con las entrevistas, a fin de identificar un producto específico vinculado a los casos. De igual manera, se mencionó que el laboratorio indicó que todos los casos fueron positivos a *E. coli* O:157.

Referencia: Official home page for King County Government. (07 de mayo de 2021). Cluster of Shiga-toxin producing *E. coli* infections among children in King County – Unknown source. Recuperado de <https://kingcounty.gov/depts/health/communicable-diseases/disease-control/outbreak/unknown-source-may-2021.aspx>

Referencia adicional: https://www.freshfruitportal.com/news/2021/05/12/investigators-identify-organic-produce-as-possible-source-for-washington-e-coli-outbreak/?pk_campaign=4584285735&pk_source=mailchimp&pk_medium=email&pk_content=408447&pk_cid=95a513cd1e&utm_campaign=4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA implementará un muestreo de lechuga para detectar *Escherichia coli* y *Salmonella* spp. en el Valle de Salinas, California.



iStock images (2020). Cultivo bacteriano de *E. coli*.

Esta semana la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, informó que recolectará y analizará muestras de lechuga cultivada en el Valle de Salinas, California, en refrigeradores comerciales locales desde mayo hasta noviembre de 2021.

Las muestras se analizarán para detectar *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), incluida *E. coli* O157: H7 y *Salmonella* spp., como parte de los esfuerzos de vigilancia en curso tras los brotes recurrentes relacionados con esta región, incluido el más reciente en el otoño de 2020.

La FDA dirigirá el muestreo que se llevará a cabo en instalaciones comerciales de refrigeración y almacenamiento en frío, donde se elimina el calor de campo de la lechuga cosechada y donde el producto se almacena en frío antes de su procesamiento. Indican que, la recolección de muestras en refrigeradores comerciales ayuda a la FDA a obtener muestras de manera eficiente de múltiples granjas en ubicaciones centralizadas y facilita el rastreo y seguimiento rápidos si se detecta contaminación.

Esta asignación se suma a otros trabajos que se están realizando en colaboración con las partes interesadas en la región de cultivo de la costa central de California para identificar dónde persiste la cepa recurrente de *E. coli* patógena y las posibles rutas de contaminación de las hojas verdes con STEC.

Asimismo, incluye la implementación continua de las acciones identificadas en el Plan de Acción de Hojas Verdes (Leafy Greens STEC Action Plan (LGAP)) recientemente actualizado, incluido un estudio longitudinal de varios años para evaluar los factores ambientales que impactan la presencia de patógenos transmitidos por los alimentos en esta región.

De acuerdo con el plan de acción, si la FDA detecta un patógeno como *E. coli* O157: H7, la agencia llevará a cabo una investigación de seguimiento para identificar posibles fuentes y rutas de contaminación. Estas investigaciones están diseñadas para informar qué medidas preventivas adicionales pueden ser necesarias para ayudar a prevenir brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA). (11 de mayo de 2021). FDA to Implement Sampling Effort for Lettuce Grown in Salinas Valley, California. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-implement-sampling-effort-lettuce-grown-salinas-valley-california> INOC.089.030.05.12052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA investiga un brote multiestatal de *Salmonella* Duisburg y Urbana vinculado al consumo de productos veganos de la marca Jule's Cashew Brie.



FDA (2021). Presentación del producto.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, junto con el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) están investigando un brote multiestatal de infecciones causadas por *Salmonella* Duisburg y *Salmonella* Urbana relacionadas con el consumo de productos de la marca Jule's Cashew Brie, una alternativa vegana o de queso a base de plantas.

Informan que, el 23 de abril de 2021, la empresa Jule's Foods de Carlsbad, California, realizó un retiro voluntario de todas las presentaciones de sus productos Jule's Foods. Hasta el 07 de mayo de 2021, se habían reportado siete personas infectadas con las cepas del brote de *Salmonella* Duisburg y *Salmonella* Urbana en tres estados.

Como parte de la investigación, recolectaron muestras de productos de Jule's Cashew Brie, el análisis de secuenciación del genoma completo determinó que las muestras estaban contaminadas con la misma cepa de *Salmonella* Urbana causante de infecciones en las personas afectadas.

También se recolectaron muestras de varios ingredientes, productos en proceso y productos terminados a base de nuez de la India en las instalaciones de Jule's Foods. Las muestras de nuez de la India recolectadas de las instalaciones de Jule's Foods también dieron positivo para la misma cepa de *Salmonella* Urbana.

Según la investigación de rastreo de la FDA y los resultados de estas muestras, la nuez de la India ha sido identificada como la fuente probable de contaminación en los productos Jule's Cashew Brie.

La FDA está trabajando con la empresa que suministró la nuez de la India, para garantizar que todo producto potencialmente contaminado haya sido retirado del mercado.

Cabe señalar que, cuando la FDA notificó sobre la posible contaminación asociada a las nueces de la India, la empresa que suministró dicha mercancía a Jule's Foods, se comunicó con sus clientes para solicitar que el producto se retirara del uso, asimismo, la firma informó que no vende productos directamente a consumidores.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA). (07 de mayo de 2021). Outbreak Investigation of *Salmonella* Duisburg and Urbana: Jule's Cashew Brie (April 2021). Recuperado de <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-duisburg-and-urbana-jules-cashew-brie-april-2021>

FITO.319.013.05.12052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización de la guía de alertas de productos del mar importados contaminados con *Salmonella* spp.



Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de

América, se comunicó sobre la actualización de la Alerta de importación 16-81 sobre la importación de productos de mar contaminados por *Salmonella* spp.

Cabe señalar que, debido a que la salmonela es una bacteria patógena que está entre las principales causantes de enfermedades humanas transmitidas por los alimentos la FDA no permite niveles detectables de *Salmonella* en los mariscos.

Asimismo, indican que la salmonela no es endémica del tracto intestinal de peces, crustáceos o moluscos y su aparición está asociada con la contaminación fecal humana o animal del medio acuático y / o por la contaminación de los mariscos después de la captura o cosecha.

De acuerdo con la actualización, se menciona una lista roja de las empresas de los países con detección de este microorganismo en productos del mar, en la cual se incluyen empresas de México, las cuales deben demostrar adecuadamente que han resuelto las condiciones, que dieron lugar a la infracción de los alimentos para así permitir la importación de los productos, en caso que no se cumpla este requisito el producto será destruido.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (07 de mayo de 2021). Import Alert 16-81. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/05/officials-fail-to-reveal-number-of-sick-patrons-linked-to-same-restaurant/>

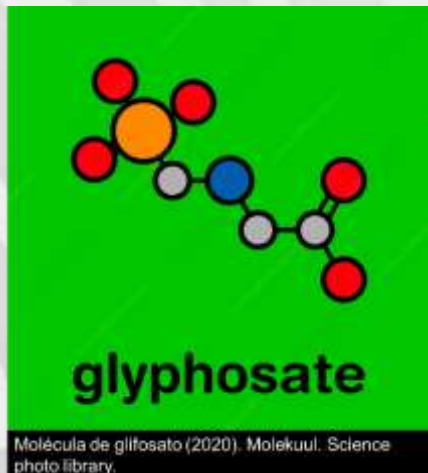
DOT-05-2021-03.120



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Evaluación de la persistencia del glifosato, un año después a su aplicación.



Recientemente, el Servicio Forestal de Canadá, publicó una investigación acerca de la persistencia del glifosato en diferentes ecosistemas, agrícola y en forestal, después de un año de su aplicación.

A manera de antecedente, los investigadores detallan que en Canadá se carece de una regulación específica del uso de glifosato, encargada de monitorear los Límites Máximos de Residuos (LMR) y las Dosis de Ingesta Aceptables (DIA) como un potencial riesgo al ambiente y a la salud humana. Derivado de lo anterior, el objetivo

del estudio fue caracterizar los residuos de glifosato y su principal metabolito de degradación AMPA, en el ecosistema.

El estudio se realizó mediante dos ensayos independientes para la cuantificación del glifosato y AMPA, el primer ensayo se basó en determinar la concentración tres semanas después de la aplicación del herbicida, y el segundo ensayo se condujo para determinar la concentración un año después de la aplicación.

A través del primer ensayo, realizado en la zona este central de New Brunswick, se dividieron seis secciones de diferentes superficies, con una dimensión de 16, 20, 43, 45, 55 y 58 hectáreas (ha), en todas se aplicó una dosis de 1.8 kg de ingrediente activo (i.a)/ ha. Posteriormente, se realizó el muestreo de diversas plantas, por ejemplo, *Vaccinium* spp., *Hacer* spp., *Betula* spp., *Salix* spp., *Cornus*, spp, *Sambucus* spp., *Prunus* spp., entre otros; las muestras se colectaron en diferentes periodos de tiempo, entre el día 0, día 4-5, día 11 y a los 18 días después de la aplicación del glifosato.

El segundo ensayo se realizó en Ontario Canadá, entre una zona de cosecha y una zona forestal, en donde se seleccionaron tres secciones con una superficie 6.1, 6.6 y 14 ha, siendo la primera una sección de control, mientras que en las otras se les aplicó 1.35 kg de i.a./ha.

Posteriormente, realizaron un análisis del impacto potencial en animales silvestres de la zona tras consumir las variedades vegetales asperjadas con el herbicida, por lo que se calculó la DIA en animales con peso de 50, 150 y 300 kilogramos.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Como resultado del primer ensayo, identificaron que las partes por millón (ppm) de glifosato en *Vaccinium spp.*, en las muestras colectadas el mismo día de la aplicación, fue de 6.18 ppm, mientras que en los días 1, 5 y 18 la cantidad fue persistente entre 4.93 y 5.1 ppm.

Asimismo, se realizó un muestreo del suelo a una distancia de 25 y 50 metros a favor del viento, observando que en el día 4-5, había una concentración de 3.5 ppm, en dicha zona. Sin embargo, se observó mayor persistencia en la zona donde habitan animales silvestres, ya que, en el día 18 encontraron entre 1.55 y 10.55 ppm de glifosato.

En cuanto al segundo ensayo, observaron que después de un mes, se detectó 0.005 ppm de glifosato, en este estudio se analizaron muestras de hojas para determinar la presencia del metabolito AMPA, obteniendo que después de un año de la aplicación 9 de las 14 muestras, lo tenían, sin embargo, esta dosis no excedía el LMR; este mismo comportamiento lo observaron en la cantidad de glifosato detectado.

A manera de conclusión, los investigadores mencionan que de acuerdo con los resultados, el uso de glifosato no supone un riesgo para la salud humana y vida silvestres cuando se usan las dosis correctas, ya que se ha demostrado que el glifosato y el AMPA, son persistentes al pasar un año de la aplicación, por lo que su uso excesivo podría tener un impacto negativo en diferentes ecosistemas.

Referencia: Edge, C., Brown, M., Hearts, S. *et al.* (2021). The Persistence of Glyphosate in Vegetation One Year after Application. *Forests*. <https://doi.org/10.3390/f12050601>