



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de octubre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Actualización del brote de <i>Salmonella</i> spp. de origen alimentario desconocido.	2
Polonia: Notificación sobre pimiento seco importado de México por detección de <i>Salmonella</i> spp.	3
España: Asume la presidencia del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de Naciones Unidas.	4
EUA: Retiro del mercado productos de chicharrón de cerdo por no contar con la inspección de importación.	5
EUA: Evaluación de la persistencia y supervivencia de <i>Escherichia coli</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Salmonella</i> spp. en mercancía orgánica.	6

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización del brote de *Salmonella* spp. de origen alimentario desconocido.



Recientemente, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos, dio a conocer su actualización sobre el brote multiestatal de *Salmonella* Oranienburg. Refieren que, hasta el momento no se ha identificado el alimento específico asociado a la fuente de infección.

Indicaron que, se tiene un total de 592 casos, en 36 estados, 116 hospitalizaciones, ninguna persona muerta; la investigación está activa.

Asimismo, recomendaron a las personas que en caso de presentar síntomas de una infección por *Salmonella* spp., acudir a recibir atención médica e informar su enfermedad a su departamento de salud para ayudar a los investigadores a resolver este brote.

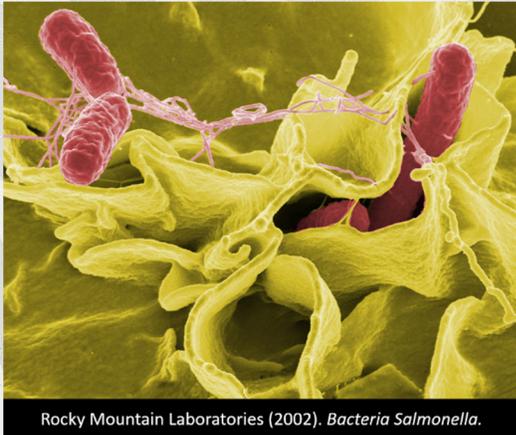
Resaltaron que, en caso de identificar un alimento contaminado, los CDC colaboran con autoridades locales, estatales y federales, para tomar medidas y prevenir enfermedades adicionales; así como la emisión de avisos o alertas públicas de los alimentos involucrados.

Las personas de mayor riesgo de contraer una enfermedad grave por *Salmonella* spp., son especialmente los niños menores de 5 años, adultos de 65 años o más y personas con sistemas inmunitarios debilitados, que pueden experimentar enfermedades más graves que requieren tratamiento médico u hospitalización.

Referencia: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades. (14 de octubre de 2021). Multistate Outbreaks. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/oranienburg-09-21/index.html>
INOC.161.012.04.19082021
INOC.503.020.04.15102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Polonia: Notificación sobre pimiento seco importado de México por detección de *Salmonella* spp.



Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea, se comunicó que, en Polonia, una empresa distribuidora de pimiento seco importado de México, por medio de un chequeo notificó que su producto contiene *Salmonella* spp. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

El Codex Alimentarius o “Código Alimentario” es un conjunto de normas alimentarias internacionales que consisten en proteger la salud del consumidor, garantizar alimentos inocuos de calidad para la población mundial y facilitar el comercio internacional de alimentos; abarcan los principales alimentos elaborados, semielaborados o crudos. Cabe señalar que, la regulación en torno a *Salmonella* es abordada a través del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos.

Asimismo, la Unión Europea cuenta con cuatro organismos en materia de inocuidad: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal; la Dirección General de Salud; y Protección al Consumidor, los cuales implementan estrategias desde la etapa de cosecha, engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, consideradas como estrategias integrales entre el gobierno y el sector científicos para el monitoreo constante de los productos, lo que ha permitido una reducción del 50% de los brotes ocasionados por *Salmonella*.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de octubre de 2021) *Salmonella* (presence /25g) in dried Mexican pimento from Mexico. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/508319>
INOC.503.019.05.15102021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Asume la presidencia del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de Naciones Unidas.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España informó que, el embajador de España en Misión Especial para la Seguridad Alimentaria; fue elegido nuevo presidente del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de Naciones Unidas.

Mencionan que, la elección se llevó a cabo durante el desarrollo de la 49 reunión del CSA, asimismo, la candidatura de España a la presidencia del CSA fue propuesta por el presidente del Gobierno en su intervención el 23 de septiembre en la Cumbre de

Sistemas Alimentarios en Nueva York.

Esta candidatura, tuvo apoyo unánime de la Unión Europea (UE), manifestado en el Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca en su reunión del 11 de octubre de 2021, así como por el conjunto del Grupo Regional Europeo en el seno de la FAO.

Como objetivo planteado de la nueva presidencia es convertir el CSA en el órgano principal de trabajo para alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 2 (Hambre cero) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, además de desarrollar su capacidad como plataforma de enlace intergubernamental, en la que se intercambien experiencias, se evalúen los progresos realizados y se genere consenso a escala global, así como la importancia de transformar los sistemas alimentarios para contribuir a la erradicación de la pobreza, la lucha contra el cambio climático, la desertificación y la conservación de la biodiversidad.

Cabe señalar que, el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, con sede en Roma, es una plataforma internacional e intergubernamental creada en 1974 que tiene como objetivo la cooperación para eliminar el hambre y a garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para el mundo.

Referencia: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. (15 octubre de 2021). España consigue la presidencia del Comité Mundial de Seguridad Alimentaria de Naciones Unidas. Recuperado de:

<https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/espaa%20consigue-la-presidencia-del-comit%C3%A9-mundial-de-seguridad-alimentaria-de-naciones-unidas-/tcm:30-577983>

<https://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/510728/>

INOC.560.003.04.15102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro del mercado productos de chicharrón de cerdo por no contar con la inspección de importación.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://www.fsis.usda.gov>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) informó que, la empresa Evans Food Group Ltd, ubicada en la ciudad de Chicago, Illinois, retiró del mercado 4.5 toneladas de productos de chicharrón de cerdo por estar no contar con la inspección de importación en los Estados Unidos, por lo cual podrían ser un riesgo para la salud humana.

Este hecho fue reportado durante una inspección de rutina del Servicio de

Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

Hasta el momento no se han reportado casos de enfermedades por el consumo de estos productos.

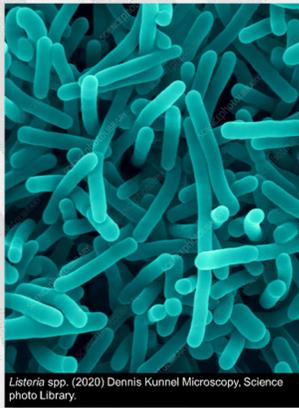
Además, se recomendó a la población no consumir este producto y regresarlo al punto de venta para prevenir casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, debido que estos productos sin inspeccionar podrían transmitir algún patógeno.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (15 de octubre de 2021) Evans Food Group Recalls Pork Products Imported Without Benefit of Inspection. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/evans-food-group-recalls-pork-products-imported-without-benefit-inspection>
INOC.560.002.03.15102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación de la persistencia y supervivencia de *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. en mercancía orgánica.



Listeria spp. (2020) Dennis Kunne Microscopy, Science photo Library.

Recientemente, la Universidad de Davis en California, publicó un estudio sobre la evaluación de la persistencia de agentes patógenos que ocasionan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), en mercancía producida bajo un sistema de producción orgánico.

De acuerdo con los investigadores, el estudio se centró en el uso de abono de origen animal sin tratamiento, para la fertilización del suelo en sistemas orgánicos, como posible origen de las bacterias entéricas que ocasionan ETA. Por lo que, evaluaron la sobrevivencia de cuatro agentes patógenos: *Escherichia coli* O157:H7, *E. coli* no O157, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp., en el suelo y cosecha de cuatro estados.

Primeramente, realizaron el muestreo de suelo, agua de riego y mercancía cosechada, de los estados de California, Maine, Minnesota y Maryland. Esta actividad, se realizó durante 21 meses en 19 unidades de producción, desde 2017 hasta 2018.

En relación a la mercancía cosechada, obtuvieron un total de 527 muestras, de las cuales el 0.4% fueron positivas a *L. monocytogenes*, 22.5% a *E. coli*, principalmente, vegetales de hoja verde, el 9% a *E. coli* No O157 y el 3.9% a *Salmonella* spp.

Asimismo, identificaron que en las muestras de suelo (N= 2,461), la mayoría fue positiva a *E. coli*, seguido de *E. coli* No O157, *L. monocytogenes* y *Salmonella* spp. Siendo *Listeria*, la más prevalente, ya que se presentó en las muestras durante todo el año de colecta.

Por otra parte, el Estado que presentó mayor cantidad de muestras positivas a agentes patógenos fue California. Los agentes patógenos más prevalentes fueron *E. coli* No O157 y *L. monocytogenes*.

A manera de conclusión, mencionan que el probable origen de la contaminación de las muestras y la prevalencia de los agentes patógenos en sistemas orgánicos de producción, puede ser la calidad del suelo, y del agua de riego, mientras que el abono resultó ser un aspecto de menor relevancia para este estudio.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Referencia: Ramos TDM, Jay-Russell MT, Millner PD, Baron JN, Stover J, Pagliari P, Hutchinson M, Lilley J, Rowley N, Haghani V, Aminabadi P, Kenney A, Hashem F, Martínez-López B, Bihn EA, Clements DP, Shade JB, Scilligo AR and Pires AFA (2021) Survival and Persistence of Foodborne Pathogens in Manure-Amended Soils and Prevalence on Fresh Produce in Certified Organic Farms: A Multi-Regional Baseline Analysis. *Front. Sustain. Food Syst.* 5:674767. doi: 10.3389/fsufs.2021.674767 <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2021.674767/full>