



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de septiembre de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

Francia: Retira del mercado carne de pollo por la detección de *Salmonella* Typhimurium..... 2

EUA: .Evaluación del aumentó de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en un periodo de 10 años, en relación con las condiciones climáticas..... 3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Retira del mercado carne de pollo por la detección de *Salmonella Typhimurium*.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://918230.smushcdn.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades fronterizas de Francia, retiraron del mercado carne de pollo para el consumo humano, debido a la detección *Salmonella Typhimurium*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave, asimismo estos productos fueron distribuidos en Luxemburgo.

De acuerdo con la notificación, las muestras de 25 gramos dieron positivo a éste patógeno, cuando lo establecido por Francia es cero de tolerancia a la detección del patógeno.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos avícola de Francia.

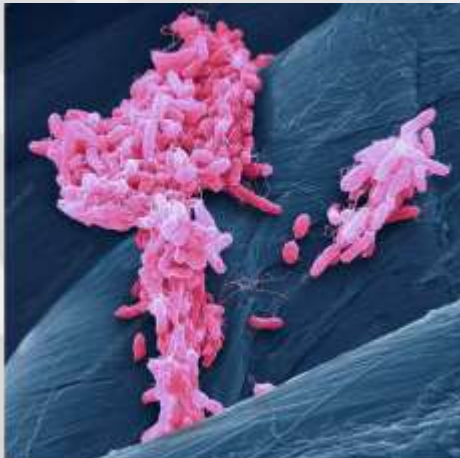
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (23 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5084 Viande fraîche de poulet/Fresh chicken meat - Salmonella Typhimurium. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/504396>
INOC.561.003.03.23092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación del aumento de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en un periodo de 10 años, en relación con las condiciones climáticas.



Salmonella spp.. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, la Universidad de Maryland en Estados Unidos de América, publicó una investigación acerca de la evaluación del aumento de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en un periodo de 10 años, en contexto del cambio climático.

De acuerdo con los investigadores, durante la década de 2004 al 2014, se registraron múltiples casos de ETA, ocasionados por el consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* spp.

Por lo anterior, realizaron el análisis de los datos de los casos reportados durante dicho periodo en los estados de Connecticut, Georgia, Maryland, Minnesota, Nuevo México, Oregón, y Tennessee, y los relacionaron con las condiciones climáticas.

Como parte de los resultados, observaron que hubo un registro de 32 mil 951 casos, atribuidos principalmente al consumo de pollo y carne de bovino, contaminada con *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Newport*, y *S. Javiana*. a su vez, identificaron que la mayoría de los casos, se reportaron cuando las condiciones de clima eran extremas y con alta precipitación.

Como conclusión, los investigadores resaltaron que a medida de que el clima aumente, es probable que incrementen los casos de ETA, ya que las condiciones favorables de las bacterias son altas temperaturas y niveles de precipitación de medio a alto.

Referencia: Morgado, M., Jiang, C., Zambrana, J. et al. (2021). Climate change, extreme events, and increased risk of salmonellosis: foodborne diseases active surveillance network (FoodNet), 2004-2014. Environmental Health. <https://ehjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12940-021-00787-y#ethics>

INOC.501.002.01.23092021