



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.2

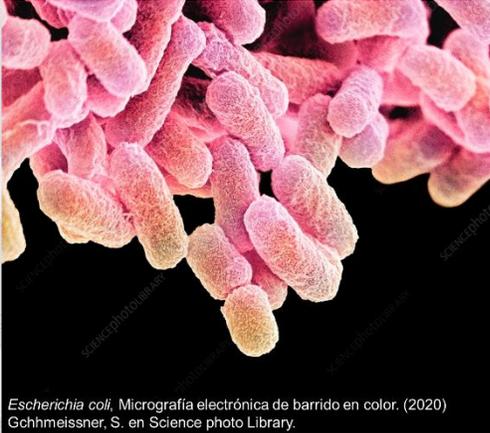
EUA: La FDA detecta *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en aguacate procesado (guacamole).....3

México: Se reforman artículos del Código para la Biodiversidad y Ley de Apicultura del Estado de México, sobre plaguicidas en apicultura. 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Escherichia coli. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020)
Gchhmeissner, S. en Science photo Library.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en su país, detallando que actualmente se encuentran activas cuatro de estas investigaciones, relacionadas con los agentes *Cronobacter sakazakii*, *Salmonella Saintpaul*, y *Listeria monocytogenes*.

Conforme a la investigación del brote ocasionado por *Salmonella Saintpaul*, aún no ha sido determinado el alimento vinculado a dicho brote, asimismo, se informa del incrementado de los casos, registrando un total de 60.

En cuanto los casos del brote ocasionado por *L. monocytogenes* relacionado con el consumo de ensaladas (investigación número 1040), se reporta un aumento a 16.

En resumen, se han realizado ocho investigaciones durante el año 2022, de las cuales cuatro se han asociado con el consumo de productos de origen vegetal frescos, como lechuga romana y ensaladas de hoja verde.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (23 de marzo de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA detecta *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en aguacate procesado (guacamole).



Imagen: <https://www.infobae.com/>

Recientemente, a través de portal Food Safety News, se comunicó que a través de las acciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, fueron detectados los microorganismos *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en aguacate procesado (guacamole).

De acuerdo con el informe sobre un programa de análisis, describen que tras realizar pruebas en 887 muestras, 571 nacionales y 316 de origen internacional, entre noviembre de 2017 y septiembre de 2019, detectaron estos agentes patógenos.

Se señala que la FDA detectó *Salmonella* spp. en dos muestras de la misma marca de guacamole de elaboración nacional, con producto de diferentes lotes; ninguna había sido sometida al procesamiento de alta presión (HPP, tratamiento para eliminar microorganismos patógenos en alimentos). Asimismo, la agencia detectó *Listeria monocytogenes* en 15 muestras de nueve empresas diferentes, ocho de las cuales no habían sido tratadas con HPP (no se pudo determinar el estado del tratamiento de las otras siete muestras).

Sin embargo, la nota de prensa destaca que hasta el momento, la FDA no ha emitido un comunicado oficial, en donde se describa que el producto (guacamole) se elaboró con mercancía vegetal importada asociada con resultados positivos de las pruebas. Asimismo, derivado del análisis de secuenciación del genoma completo (WGS) en los positivos, no se identificó al aguacate procesado o el guacamole como vehículo alimentario asociado con algún caso de infección en humanos.

Finalmente, se señala que, además de que *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* podrían estar presentes en aguacate o productos derivados procesados como el guacamole, los datos de muestreo indicaron que la prevalencia estimada de estos patógenos en las muestras no tratadas con HPP fue mayor que en las muestras tratadas con HPP.

Referencia: Food Safety News. (22 de marzo de 2022). FDA sampling program finds Salmonella, Listeria in processed avocados, guacamole. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/03/fda-sampling-program-finds-salmonella-listeria-in-processed-avocados-guacamole/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=1c9fe6fc33-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-1c9fe6fc33-40464139

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: Se reforman artículos del Código para la Biodiversidad y Ley de Apicultura del Estado de México, sobre plaguicidas en apicultura.



Imagen: <https://laderasur.com/>

Recientemente, el Poder Ejecutivo del Estado de México publicó, en su Periódico Oficial, el Decreto número 37, que establece reformas en un artículo del Código para la Biodiversidad y en dos de la Ley de Apicultura del Estado de México, relacionados con el uso de plaguicidas en apicultura.

Como antecedentes, se señala que los neonicotinoides pueden dañar al sistema nervioso de los insectos polinizadores, por lo que se debe restringir el uso de plaguicidas como clotianidina, tiametoxam, imidacloprid, tiacloprid, acetamiprid, flupiradifurona y sulfoxaflor, cuya mezcla interfiere en los circuitos de aprendizaje del cerebro de los insectos, ocasionando su muerte, por lo que se reformaron los siguientes artículos:

- Artículo 2.164, fracción III: La utilización de productos agroecológicos, fitosanitarios ecológicos y orgánicos, plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas deben ser compatibles con el equilibrio de los ecosistemas, y considerar los efectos sobre la salud humana con un enfoque preventivo. Esto también será aplicable en el uso de plaguicidas altamente peligrosos, persistentes y bioacumulables, de cualquier composición química, tales como los neonicotinoides y todo plaguicida que, por sustento científico, sea evidenciado como altamente peligroso y que entrañe un peligro para la salud humana, animal, polinizadores (especialmente abejas), y los ecosistemas.
- Artículo 33. Cuando un agricultor, ganadero, o dueño o responsable de una propiedad tenga la necesidad de aplicar o contratar el servicio de aplicación de productos como plaguicidas, sustancias o materiales tóxicos o peligrosos, especialmente neonicotinoides, estará obligado a dar aviso de este hecho y del producto que vaya a utilizar, a los apicultores y a la asociación de apicultores instalados dentro de un radio de acción de cinco kilómetros, que puedan verse afectados con dichos productos, en un término no mayor de 72 horas. Las unidades de producción agropecuarias que se encuentren en un radio de cinco kilómetros de un apiario deberán implementar y/o certificarse en el buen uso y manejo de plaguicidas. Las personas productoras agropecuarias y autoridades competentes deberán desincentivar el uso de sustancias y materiales tóxicos, para sustituirlos por alternativas sostenibles.
- Artículo 34. Las autoridades de carácter estatal y municipal, en el ámbito de sus competencias y atribuciones, prestarán auxilio y asesoría técnica en el uso y manejo de las sustancias químicas o vegetales precisadas en el primer párrafo del artículo anterior.

Referencia: Poder Ejecutivo del Estado de México (22 de marzo de 2022). Decreto número 37, por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Código para la Biodiversidad del Estado de México y de la Ley de Apicultura del Estado de México, con la finalidad de proteger y conservar a las abejas Periódico Oficial, Gaceta del Gobierno, Sección Primera, Tomo: CCXIII No. 53. Recuperado de:

<https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/qct/2022/marzo/mar21/mar21a.pdf>