



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



01 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Investigación de brotes de <i>Salmonella</i> spp. vinculados a chícharo, en el estado de Wisconsin.....	2
EUA: La FDA publica actualización de avances del Plan de Acción, Respuesta e Investigación de <i>Cyclospora</i> spp.....	3
Bulgaria: Detección de aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Investigación de brotes de *Salmonella* spp. vinculados a chícharo, en el estado de Wisconsin.



Chícharos. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que autoridades sanitarias del estado de Wisconsin, EUA, están investigando brotes de *Salmonella* spp. vinculados con chícharos sin cáscara, vendidos en mercados de dicho estado.

De acuerdo con la investigación, realizada por el Departamento de Servicios de Salud de Wisconsin, en colaboración con el Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor y los departamentos de salud locales, se han reportado al menos seis personas enfermas vinculadas al producto contaminado, producido por Green Barn Farm Market de Ripon, Wisconsin.

Según la notificación, los chícharos se vendieron en puestos de productos agrícolas de Green Barn Farm Market y en mercados de agricultores ubicados en las ciudades de Ripon y Fond du Lac (condado Fond du Lac), Green Bay (condado Brown) y Madison (condado Dane), así como en el puesto agrícola de la empresa Green Valley Acres Farm and Company, en la ciudad de Neenah (condado Winnbago). Por lo anterior, se recomendó desechar los chícharos adquiridos en estos lugares a partir del 1 de julio pasado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de chícharos frescos procedentes de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación y la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (29 de julio de 2022). Salmonella infections linked to peas sold at farmers markets in Wisconsin. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/salmonella-infections-linked-to-peas-sold-at-farmers-markets-in-wisconsin/>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA publica actualización de avances del Plan de Acción, Respuesta e Investigación de *Cyclospora* spp.



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

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos publicó la actualización de avances del Plan de Acción, Respuesta e Investigación de *Cyclospora* spp. (PARIC).

Como antecedente, se menciona que, ante el aumento de casos vinculados a *Cyclospora* spp. y la detección de *C. cayetanensis* en productos agrícolas de EUA, la FDA creó el Grupo de Trabajo de *Cyclospora* (GTC), en 2019, con expertos multidisciplinarios de la FDA y los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC); este elaboró el PARIC como una guía estratégica multianual, enfocada en tres áreas prioritarias: mejorar la prevención, las acciones de respuesta y el conocimiento en la materia.

Entre los logros del PARIC, se resaltan: 1) desarrollo de un documento de apoyo a la FDA, para guiar y priorizar la investigación en inocuidad alimentaria, con énfasis en *Cyclospora* spp.; 2) implementación de un enfoque de análisis genotípico de *C. cayetanensis* en muestras ambientales y alimentarias; 3) puesta en marcha de un programa de capacitación, en idioma español, sobre metodología para la detección de *C. cayetanensis* en productos frescos, mediante PCR, dirigido al personal de laboratorios de inocuidad agroalimentaria de México, a través de la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA; 4) publicación de un artículo que resume datos de brotes de ciclosporiasis de 2013 a 2020; 5) impartición de ocho seminarios web en temas de *Cyclospora* spp a la industria de productos frescos, personal encargado de regulaciones y otras partes interesadas; y 6) finalización de un estudio microbiano en hierbas frescas, que incluyó el análisis de más de 800 muestras para diagnóstico de *C. cayetanensis*.

Cabe señalar que el país realiza acciones en materia de inocuidad agrícola, con la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (incluyendo la atención a peligros microbiológicos), además de las correspondientes a la Alianza SENASICA-COFEPRIS-FDA, referida.

Referencias:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (30 de julio de 2022). *Cyclospora* Prevention, Response and Research Action Plan. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/cyclospora-prevention-response-and-research-action-plan>

Food Safety News (30 de julio de 2022). FDA releases updates to *Cyclospora* action plan. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/fda-releases-updates-to-cyclospora-action-plan/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Bulgaria: Detección de aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.



Avellanas. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Bulgaria detectaron, con base en un control fronterizo, aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 9.5 +/- 2.9 µg/kg - ppb de aflatoxina B1, y 31.1 +/- 6.1 µg/kg - ppb de aflatoxinas totales,

cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bulgaria son de 5 y 10 µg/kg - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Georgia ha realizado exportaciones de avellanas a México.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4454. Aflatoxins in hazelnut Kernels from Georgia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/562735>