



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente Nigeria.....	2
Guatemala: Investiga intoxicación alimentaria vinculada a queso artesanal.....	3
EUA: Continúa investigación de los brotes de <i>Escherichia coli</i> en los estados de Michigan y Ohio.	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente Nigeria.



Ajonjolí. 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 Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp. en tres cargamentos de ajonjolí, cuando el límite máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

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

Finalmente, se menciona que se realizó tratamiento térmico a los cargamentos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de ajonjolí procedente de Nigeria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4772. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565494>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4773. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565500>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4774. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565496>

DIRECCIÓN EN JEFE

Guatemala: Investiga intoxicación alimentaria vinculada a queso artesanal.



Queso. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, investiga intoxicaciones vinculadas al consumo de queso artesanal, en la localidad de Ciudad Vieja, departamento de Sacatepéquez.

De acuerdo con la notificación, se han reportado 41 casos de personas enfermas, por lo que se continúa con la investigación para determinar el agente causal asociado al brote.

Se menciona que los primeros casos fueron detectados el 9 de agosto de 2022.

Finalmente, se indica que las Autoridades de salud instan a las personas a no consumir productos lácteos sin conocer el origen, además de revisar la etiqueta del producto para asegurarse de que esté elaborado con leche pasteurizada. Asimismo, fortalecer las prácticas de higiene como el lavado de manos, y la correcta preparación, manipulación y almacenamiento de los alimentos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de queso procedente de Guatemala.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

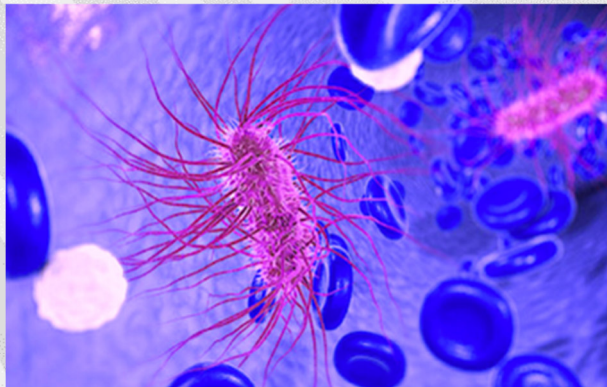
Food Safety News. (17 de agosto de 2022). Cheese behind 40 illnesses in Guatemala. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/cheese-behind-40-illnesses-in-guatemala/>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Continúa investigación de los brotes de *Escherichia coli* en los estados de Michigan y Ohio.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través de los portales Food Safety News, se comunicó que los funcionarios de salud pública de los estados de Michigan y Ohio, EUA, continúan con la investigación de los brotes de *Escherichia coli*, detectados en sus territorios.

De acuerdo con la notificación, en el estado de Michigan se han reportado 98 casos de personas enfermas en lo

que va del mes de agosto, incluidos 18 del condado de Ottawa, en comparación con 20 casos que se habían reportado en el mismo periodo de 2021. Además, se indica que la investigación está en las primeras etapas, en las que se ha conseguido vincular algunos casos con *E. coli* productor de toxina Shiga, a partir de diagnósticos de laboratorio.

Referente al brote en el estado de Ohio, las Autoridades reportan 18 casos de personas enfermas en lo que va agosto, comparados con 27 que se presentaron desde el 1 de enero de 2016 hasta el 30 de junio de 2022. Se menciona que aproximadamente el 30% de tales casos están asociados a *E. coli* productor de toxina Shiga.

Finalmente, los funcionarios de Michigan y Ohio están solicitando al público que esté atento a los signos de infecciones por *E. coli* y los informe a sus médicos y departamentos de salud locales.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (16 de agosto de 2022). Investigations are ongoing in Michigan, and Ohio as reports of *E. coli* infections increase. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/investigations-are-ongoing-in-michigan-and-ohio-as-reports-of-e-coli-infections-increase/>