



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de julio de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 2

EUA: Retiro de ensaladas de vegetales por posible contaminación con alcaloides de belladona (*Atropa belladonna*)..... 4

Bélgica: Registra aumento de enfermedades transmitidas por alimentos; sobresalen listeriosis, salmonelosis y campilobacteriosis..... 5

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

De acuerdo con la actualización del 27 de julio, se encuentran activas nueve investigaciones, habiéndose agregado un nuevo brote de *Ciclospora* spp., vinculado a un producto aún no identificado. La lista engloba 16 brotes de ETAs de 2022: cinco vinculados al consumo de productos frescos de origen vegetal, como fresa, lechuga romana y ensaladas de hoja verde; y los demás a alimentos procesados. La situación actual es la siguiente:

#### **A. Casos en estatus de seguimiento**

- o Respecto al brote de *Ciclospora* spp., vinculado a un producto aún no identificado, publicado el 27/07/2022, se inició la investigación y se reportan 51 casos de personas enfermas.
- o Referente al brote asociado con productos vegetales congelados (lentejas francesas y puerros gratinados), publicado el 29/06/2022, continúa la investigación para identificar al patógeno asociado. Se emitió un retiro de producto e inició el rastreo, las inspecciones y la recolección de muestras.
- o En relación con el brote de *S. Braenderup*, vinculado a un producto aún no identificado, publicado el 22/06/2022, se reportan 70 casos de personas enfermas, y continúa el rastreo.
- o Referente al brote de *L. monocytogenes*, publicado el 15/06/2022, aún no se ha identificado el producto vinculado a la enfermedad y la investigación continúa en curso; se reportan 12 casos de personas afectadas.
- o Con relación al brote del virus de la hepatitis A asociado con el consumo de fresas orgánicas, publicado el 01/06/2022, continúa el rastreo e inspección *in situ*.
- o En cuanto al brote vinculado a cereal seco, publicado el 20/04/2022, aun no se ha identificado al patógeno asociado, se reportan 558 informes de eventos adversos; continúa la inspección *in situ*, así como recolección y análisis de muestras, además de que se emiten recomendaciones de manera continua.
- o Sobre el brote de *L. monocytogenes* en helado, publicado el 13/04/2022, se continúa con el seguimiento.

#### **B. Casos en etapa final o de cierre**

- o Ha terminado el brote de *C. sakazakii*, relacionado con una fórmula infantil en polvo, publicado el 17/02/2022; sin embargo, la investigación continúa activa por el "Grupo de Gestión de Incidentes", establecido por la FDA.



**DIRECCIÓN EN JEFE**

- o Ha terminado el brote de *S. Paratyphi B* var. L (+) tartrato +, asociado con un producto aún no identificado, publicado el 22/06/2022; sin embargo, la investigación continúa activa.
- o Ha terminado y la investigación está cerrada del brote de *S. Senftenberg*, relacionado con mantequilla de maní, publicado el 25/05/2022.

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, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (27 de julio 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Retiro de ensaladas de vegetales por posible contaminación con alcaloides de belladona (*Atropa belladonna*).**



Producto retirado. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Dole Fresh Vegetables Inc., de Estados Unidos, está realizando un retiro de ensaladas de vegetales en el mercado, debido a posible contaminación con alcaloides de belladona (*Atropa belladonna*; Solanaceae).

De acuerdo con la notificación, los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Spring Mix W167011, en porciones de 11 oz; Marketside Spring Mix W16709A y W16709B, en porciones de 5 oz; Simply Nature Organic Spring Mix W167011, en porciones de 16 oz; y Simply Nature Organic Spring Mix W168011, en porciones de 16 oz. Se menciona que los productos se distribuyeron en los estados de Ohio, Illinois, Indiana y Tennessee, EUA.

Se recalca que las solanáceas pueden contener alcaloides esteroideos como la solanina, y tener efectos similares a los de la atropina en el sistema nervioso, inhibiendo la enzima acetilcolinesterasa; también pueden acumular niveles tóxicos de nitrato, y algunas contienen irritantes como las saponinas, que provocan salivación y diarrea.

Finalmente, se menciona que, a la fecha de publicación de este retiro, no se habían recibido informes de eventos adversos relacionados con el consumo de los productos referidos. Y se exhorta a las personas que compraron los productos mencionados a desecharlos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de ensaladas frescas 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 (27 de julio de 2022). Dole recalls Simply Nature and Marketside salad mixes over toxic nightshade. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/dole-recalls-simply-nature-and-marketside-salad-mixes-over-toxic-nightshade/>

## DIRECCIÓN EN JEFE

**Bélgica: Registra aumento de enfermedades transmitidas por alimentos; sobresalen listeriosis, salmonelosis y campilobacteriosis.**



Lechuga romana. Fuente: Food Safety

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que, de acuerdo con un informe anual de la Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria (FASFC) de Bélgica, se registró un gran aumento de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), en ese país.

Se precisa que en 2021, se registraron 200 brotes más de ETAs, en comparación con el año anterior, aunque dichas cifras siguen siendo ligeramente inferiores a las de 2019, cuando hubo 571 brotes, que afectaron a 2,457 personas.

El aumento fue significativo en el número de brotes de intoxicación alimentaria (333 en 2020 vs 547 en 2021) y de personas afectadas (1,262 casos, 27 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 2020 vs 2,070 enfermos, 78 hospitalizaciones y ninguna muerte en 2021). Según datos del Instituto Nacional de Salud Pública (Sciensano), en 512 brotes de 2021, que involucraron a casi 1,700 pacientes, no se logró identificar la fuente de origen.

Los datos desglosados muestran que las ETAs correspondieron principalmente a: *Salmonella* spp. (7 brotes, 97 casos, 25 hospitalizaciones); *Campylobacter* spp. (6 brotes, 33 casos); norovirus (5 brotes, 125 casos); *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (5 brotes, 33 casos, 30 hospitalizaciones); *Bacillus cereus* (4 brotes, 20 casos); *Clostridium perfringens* (2 brotes, 10 casos); *Yersinia enterocolitica* (un brote, 26 casos). De estos, sobresale el aumento en 2021 de casos de listeriosis, salmonelosis y campilobacteriosis, con relación a 2020.

Finalmente, el informe revela que las empresas de alimentos realizaron retiros o emitieron advertencias para 492 productos, 210 de los cuáles se asociaron con el óxido de etileno.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos, químicos y físicos.

Referencia: Food Safety News (28 de julio de 2022). Belgium reports large rise in foodborne illness outbreaks in 2021. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/belgium-reports-large-rise-in-foodborne-illness-outbreaks-in-2021/>