



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



01 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

México: Se refuerza la vigilancia de contaminantes en rastros y carnicerías de Guanajuato..... 4

Alemania: Detección de *Salmonella* sp. y *Salmonella* Newport en pimienta negra procedente de Brasil..... 5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con 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).

Conforme a la actualización del 30 de noviembre, hay 6 investigaciones activas.

La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/11/2022): se realiza rastreo y análisis de muestras; se reportan 270 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **hongos Enoki importados** (09/11/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*; se ha iniciado la recolección y el análisis de muestras; se reportan 2 casos de personas enfermas.
- Brote de **E. coli O121:H19**, vinculado a **falafel congelado** (12/10/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras. Se reportan 20 personas enfermas. El falafel es un alimento de la cocina oriental, parecido a las albóndigas, hecho a base de vegetales como garbanzo, haba, ajo y cilantro, entre otros.
- Brote de **Salmonella Litchfield**, vinculado a **mariscos** (28/09/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras. Se reportan 33 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **quesos tipo Brie y Camembert** (14/09/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras. Se reportan 6 casos de personas enfermas.



DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2022 engloba un total de 27 brotes de ETAs, dos de ellos vinculados con productos vegetales frescos (fresa y lechuga romana), uno con hongos comestibles, uno con cereal seco, uno con mariscos y los demás con alimentos procesados o productos no identificados.

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 SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el Senasica realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales como melón cantaloupe, fresa y lechuga romana, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en productos vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (30 de noviembre 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Se refuerza la vigilancia de contaminantes en rastros y carnicerías de Guanajuato.



Imagen: <https://boletines.guanajuato.gob.mx/>

Recientemente, el gobierno del estado de Guanajuato informó que el Sistema de Salud de esta entidad cerrará el presente año reforzando las actividades de vigilancia sanitaria y de contaminantes, como el clembuterol, en los rastros municipales, mataderos particulares y carnicerías.

El comunicado señala que las actividades de vigilancia son realizadas por medio de las ocho Jurisdicciones Sanitarias del estado, en coordinación de la Dirección General de Protección contra Riesgos Sanitarios.

Se precisa que, de enero a septiembre de 2022, se realizaron 20 visitas de verificación de las condiciones físico-sanitarias, en rastros municipales y otras 64 en rastros particulares; además se han colectado 27 muestras para la detección de clembuterol, en los rastros, y otras 187 en puntos de venta de productos cárnicos. Tales visitas tienen como objetivo coadyuvar en la protección de la salud de los consumidores.

Finalmente, se menciona que, con las actividades descritas, se busca mejorar las condiciones físico sanitarias (equipo e infraestructura), la aplicación de buenas prácticas de higiene durante el proceso de sacrificio, manejo y comercialización de la carne, y la toma de muestras para detección de clembuterol.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: Secretaría de Salud del Estado de Guanajuato (30 de noviembre de 2022). Guanajuato mantiene vigilancia en Rastros privados y públicos. Recuperado de: <https://boletines.guanajuato.gob.mx/author/salud/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* sp. y *Salmonella* Newport en pimienta negra procedente de Brasil.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* sp. y *Salmonella* Newport en dos cargamentos de pimienta negra procedentes de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp. y *Salmonella* Newport en los dos cargamentos, cuando el límite máximo permisible en Alemania es “Nulo”.

Los hechos fueron clasificados como notificaciones de rechazo en frontera y los niveles de riesgo se catalogaron como graves.

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

Se menciona que las autoridades de Alemania realizaron detención oficial del producto contaminado y tratamiento térmico a los cargamentos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, 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). (29 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6927. *Salmonella* Newport in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/582519>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (29 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6928. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/582517>