



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**08 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

Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de *Escherichia coli*, para identificar su origen. .... 4

Internacional: Potencial de bioestimulantes a base de algas marinas como alternativa a la fertilización química..... 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 07 de diciembre, hay 5 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*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 2 casos de personas enfermas.
- 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.

#### Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de **E. coli O121:H19**, vinculado a **falafel congelado** (12/10/2022): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

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



## DIRECCIÓN EN JEFE

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 (SRRC); 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). (07 de diciembre 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de *Escherichia coli*, para identificar su origen.



Fuente: Food Poison Journal

Recientemente, a través del portal Food Poison Journal, se comunicó que la Agencia de Normas Alimentarias (FSE), Normas Alimentarias de Escocia (FSS), la Agencia de Seguridad Sanitaria del Reino Unido (UKHSA) y otras instancias de este país, continúan investigando un brote de *Escherichia coli*, productora de toxina Shiga (STEC), para identificar su origen.

De acuerdo con el comunicado, la FSE informó que, entre agosto y octubre del presente año, 259 personas enfermaron a causa de *E. coli* STEC, en Reino Unido; según información de la UKHSA, este brote es el más grande que se ha registrado, desde que comenzó la secuenciación del genoma completo (WGS) en 2014. Se infiere que la lechuga y otros vegetales de hoja para ensaladas, producidos en Reino Unido, podrían estar implicados en el brote.

Finalmente, se menciona que el FSE continúa la investigación, para determinar el origen de las infecciones y en qué parte de la cadena de suministro ocurrió la contaminación microbiológica de los vegetales.

En el contexto nacional, 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.

#### Referencia:

Food Poison Journal. (07 de diciembre de 2022). UK reports over 250 *E. coli* cases likely linked to Lettuce. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/uk-reports-over-250-e-coli-cases-likely-linked-to-lettuce/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Internacional: Potencial de bioestimulantes a base de algas marinas como alternativa a la fertilización química.**



Imagen: Ficosterra.

Recientemente, La Revista Peninsular, a través de su portal web, comunicó que la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la empresa de biotecnología marina Ficosterra, han estado evaluando el potencial de

bioestimulantes, a base de algas marinas (BAMs), como alternativa al uso de fertilizantes químicos en la agricultura.

El comunicado señala que, mediante ensayos de laboratorio y campo, llevados a cabo durante un año y medio, se demostró que la aplicación de BAMs permite obtener hasta 20% más de producción, empleando 30% menos de fertilizantes convencionales, lo que se traduce en reducción de costos en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria.

Las pruebas de campo y laboratorio se realizaron en cultivo de brócoli como parte del Programa del Ocean Innovation Challenge (OIC) en colaboración con el Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, y GN Productores Navarro) y de Marruecos (Universidad Hassan II de Casablanca). Cabe señalar que el OIC forma parte del del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (UNDP), enfocado en coadyuvar al cumplimiento del Objetivo 14 de Desarrollo Sostenible (sobre conservación y uso sostenible de recursos marinos).

Finalmente, se resalta que se está trabajando en la aplicación de la biotecnología para transformar el sargazo (algas del género *Sargassum*) en productos de uso agrícola o pecuario, con lo cual se busca coadyuvar a reducir el deterioro de la fertilidad del suelo causado por el exceso de fertilizantes químicos, la escorrentía del nitrógeno y fósforo a los océanos, los crecientes costos de fertilización y las emisiones de metano derivadas de la ganadería.

#### Referencia:

La Revista Peninsular (8 de diciembre de 2022). Ensayos demuestran que bioestimulantes de algas marinas reducen fertilización química. Recuperado de: <https://www.larevista.com.mx/internacional/ensayos-demuestran-que-bioestimulantes-de-algas-marinas-reducen-fertilizacion-quimica-77350>