



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



21 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

Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Agona, vinculado con pepino proveniente de España..... 4

Internacional: FAO y OMS dan a conocer informes finales sobre medidas de control de *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes* en alimentos..... 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 21 de diciembre de 2022, hay dos 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 **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 (ambos con hospitalización).

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

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a un **producto no identificado** (16/11/2022): el estatus del brote es 'Finalizado', con 274 casos de personas enfermas reportados; se emitieron recomendaciones para el manejo seguro de alimentos. Sin embargo, continúa la investigación mediante rastreo y análisis de muestras.

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.

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



DIRECCIÓN EN JEFE

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 vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (21 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

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Agona, vinculado con pepino proveniente de España.



Imagen: SADER.

Recientemente, a través del portal Food Safety News y con base en información de autoridades sanitarias de Noruega, Suecia y Países Bajos, se informó la ocurrencia de un brote de *Salmonella* Agona en dichos países, relacionado con el consumo de pepino contaminado, proveniente de España.

Como antecedente, se menciona que las investigaciones epidemiológicas han permitido asociar el brote con el pepino importado de España; sin embargo, no ha sido posible analizar el producto del proveedor de dicho país.

El comunicado describe que, con base en información del Instituto Noruego de Salud Pública (FHI), se han identificado 72 casos de personas infectadas (1 a 88 años de edad, con mediana de 36; 37 son mujeres) en Noruega, quienes enfermaron entre finales de octubre y principios de diciembre del presente año; 24 de ellas han sido hospitalizadas. Por su parte, en Suecia se han detectado 31 casos, en tanto que Países Bajos reporta seis casos confirmados (5 a 75 años de edad; todos con hospitalización) y dos probables. Casi 90% de los infectados informaron haber comido pepino la semana previa a enfermarse, lo que, aunado a datos adicionales de la investigación, ayudó a descartar otros alimentos potenciales, como fuente de origen del brote.

Finalmente, se señala que las investigaciones realizadas por el FHI, funcionarios locales, la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria y el Instituto Veterinario, no han identificado nuevos casos recientemente, lo que sugiere que el producto contaminado ya no se encuentra a la venta para el público consumidor.

Cabe señalar que México realiza 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 Safety News (21 de diciembre de 2022). Cucumbers linked to multi-country Salmonella outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/12/cucumbers-linked-to-multi-country-salmonella-outbreak/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: FAO y OMS dan a conocer informes finales sobre medidas de control de *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes* en alimentos.



Imagen: Men's Health / Carnicería Boni.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), dieron a conocer informes finales sobre medidas de control de *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes* en alimentos.

Como antecedente, se menciona que los informes derivan de Reuniones

Conjuntas FAO/OMS, de Expertos en Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA), en las que se discutieron y analizaron las medidas de control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en carne y productos lácteos, y de *L. monocytogenes* en alimentos listos para consumo.

En el caso de STEC, en informe destaca aspectos como: buenas prácticas en la granja para reducir la excreción y transmisión de STEC dentro de los rebaños; medidas efectivas para descontaminar la carne en canal antes de su enfriamiento; y medidas para mitigar la contaminación durante la producción de leche cruda y queso, así como los factores que determinan su eficacia.

En el caso de *L. monocytogenes*, el informe resalta hallazgos como: los productos frescos (p. ej. hortalizas de hoja verde, melón y mariscos), además de las verduras congeladas (p. ej. chícharo y maíz), se han convertido en fuentes importante de listeriosis, por lo que deben enfocar futuras evaluaciones en estos; recomendaciones a las agencias reguladoras, para verificar la implementación adecuada de las medidas de control en la producción y procesamiento de alimentos; los científicos han desarrollado modelos de evaluación de riesgos para la bacteria, en hortalizas de hoja verde, verduras congeladas, melón y mariscos, los cuáles serán evaluados y revisados, previo a su publicación.

Cabe señalar que México realiza 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.

Referencia: Food Safety News (21 de diciembre de 2022). FAO and WHO publish full *E. coli* and *Listeria* reports <https://www.foodsafetynews.com/2022/12/fao-and-who-publish-full-e-coli-and-listeria-reports/>