



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de enero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Ecuador: Preocupación de productores de plátano ante la modificación de Límites Máximos de Residuos establecidos por la Unión Europea.2

España: Alerta de Sanidad por hamburguesas contaminadas con *Salmonella* sp.3

Países Bajos: El COVID-19 mide un factor en la disminución de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Ecuador: Preocupación de productores de plátano ante la modificación de Límites Máximos de Residuos establecidos por la Unión Europea.



Fuente <https://www.ecuadortimes.net/>

Recientemente, a través del portal Fresh Plaza, se informó que ante la modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de agroquímicos, así como, de su listado de producto no autorizados por la Unión Europea (UE), existe preocupación por productores de plátano en Ecuador.

Detallan que, plaguicidas como el clorotalonil y clorpirifos, que normalmente se han utilizado para control diferentes plagas asociadas al

cultivo de plátano, se encuentran en la lista de plaguicidas prohibidos por la UE.

Los agricultores mencionan que están teniendo dificultades para sustituir una decena de químicos prohibidos. Asimismo, informan que la sigatoka es una de las plagas con mayor incidencia en el cultivo del plátano en su país, y con mayor inquietud para la identificación de nuevas estrategias de control; detallando que existen otras moléculas que puedan sustituir al clorotalonil, sin embargo, no son económicas.

Referencia: Fresh Plaza. (18 de enero de 2022). Ecuador tries to lower the chemical load in bananas. Recuperado de: <https://www.ecuadortimes.net/the-hard-way-to-lower-the-chemical-load-in-bananas/>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Alerta de Sanidad por hamburguesas contaminadas con *Salmonella* sp.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través de fuentes periodísticas, se comunicó que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) emitió información complementaria sobre el retiro de hamburguesas de pollo, producidas el pasado diciembre, tras su vínculo con un brote de salmonelosis que ha afectado a catorce personas en dos casas para ancianos de la Comunidad de Madrid.

En la publicación se hace referencia que la notificación del expediente de alerta alimentaria se recibió el 07 de diciembre, por motivo de la presencia de *Salmonella* sp. en una materia prima (Burger meat de pollo).

Finalmente, la AESAN menciona que la carne de pollo para hamburguesas, no ha sido vendida directamente al consumidor final en los comercios; el producto ha sido distribuido a través del canal mayorista, el cual se utiliza para posteriores elaboraciones.

Tanto la empresa fabricante como la empresa distribuidora han avisado a las empresas que les vendieron, para que se proceda al retiro de la mercancía.

Referencia: El Español. (18 de enero de 2022). Alerta de Sanidad por hamburguesas contaminadas: éstos son los productos retirados. Recuperado de: https://www.elespanol.com/ciencia/nutricion/20220118/alerta-sanidad-hamburguesas-contaminadas-productos-retirados/643435797_0.html

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Países Bajos: El COVID-19 mide un factor en la disminución de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Créditos: Food Safety News

En fechas recientes, a través del portal Food Safety News (FSN) se comunicó que, en relación a una investigación la cantidad de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) en los Países Bajos en 2020 se redujo drásticamente en comparación con años anteriores, probablemente a las medidas tomadas contra el coronavirus ocasionado por SARS-CoV-2.

Señalan que, el cierre de cafés y restaurantes, la disminución de eventos sociales, incluido el suministro de productos, las restricciones de viaje, el distanciamiento social y una mayor atención a la higiene, como lavarse las manos, redujeron el contacto entre las personas y los patógenos. Los informes de norovirus y rotavirus disminuyeron en 2020, con un 56 % y un 68 % menos de infecciones, respectivamente, que en 2019. Estos virus se propagan a través de la transmisión de persona a persona, pero también puede darse a través de alimentos y superficies y utensilios de alimentos contaminados.

Asimismo, informan que las ETA como salmonelosis y campilobacteriosis también disminuyeron, pero la cantidad de personas que enfermaron de listeriosis no cambió. Respecto a las bacterias *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium y Typhimurium monofásica fueron las principales causantes de salmonelosis. La proporción relativa de *Salmonella* Enteritidis disminuyó considerablemente, quizás por una disminución relacionada con los viajes y al cierre de operaciones. Los productos derivados del cerdo y del huevo continuaron siendo la principal fuente de infecciones por *Salmonella* spp.

En 2020, se informó de 323 personas con infección por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, siendo la más baja desde 2011 y por debajo de los 460 contagios de 2019. De las 250 personas que contrajeron la infección en los Países Bajos, casi todas comieron carne y casi la mitad había comido carne cruda o poco cocida. Diez por ciento de 222 personas enfermas habían consumido leche cruda. En 2020, se informó de 95 personas con listeriosis. En 2019 se registraron 117 casos. El hecho de que, en comparación con otras ETA, no haya una disminución de la listeriosis se explica porque la vigilancia se centra en casos muy graves y la infección se contrae principalmente en el hogar por alimentos contaminados.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Referencias: Joe Whitworth, 2022. COVID-19 measures a factor in Dutch foodborne illness decline
<https://www.foodsafetynews.com/2022/01/covid-19-measures-a-factor-in-dutch-foodborne-illness-decline/>