



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA publicó el seguimiento de los brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas.....2

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....3

Países Bajos: Retención de aguacate importado de Colombia debido a detección de cadmio.....4

Países Bajos: Rechazo de cacahuete importado de Estados Unidos debido a detección de aflatoxinas.....5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA publicó el seguimiento de los brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas.



Cebolla (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) publicó el seguimiento de los brotes de *Salmonella* Oranienburg, vinculados con el consumo de cebollas posiblemente originarias de Chihuahua, México; reportados en enero de 2021.

De acuerdo con la actualización, el 02 de febrero de 2022, se dio por concluido el evento, con un total de 1, 040 casos en 39 estados, incluyendo Washington D.C. y Puerto Rico. Asimismo, comentan que en septiembre de 2021, como parte de la investigación para determinar el producto causante de la enfermedad, la FDA realizó pruebas para la detección de *Salmonella* spp. en cebollas importadas, sin embargo, ninguna de las muestras se colectó durante la temporada de producción del cultivo en Chihuahua, México, ya que esta ya había concluido.

Por último, mencionan que las autoridades de la FDA continúan trabajando de manera conjunta con las autoridades de México, mediante lo establecido en el Food Safety Partnership, entre el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) y la FDA, a fin de realizar las investigaciones pertinentes para determinar las fuentes potenciales de contaminación y con eso realizar estrategias de prevención para los próximos ciclos agrícolas.

Referencia: FDA. (02 de febrero de 2022). Outbreak Investigation of *Salmonella* Oranienburg: Whole, Fresh Onions (October 2021). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-oranienburg-whole-fresh-onions-october-2021?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Cosecha de lechugas. (2020). Science Photo Library

Recientemente la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), comunicó los avances a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, que realiza su equipo de Evaluación y Respuesta Coordinada a Brotes (Coordinated Outbreak Response and Evaluation-CORE) en colaboración con los Centros para el Control y Prevención de

Enfermedades (CDC) en su país.

De acuerdo con el reporte, se encuentran activas cinco investigaciones; de las que destaca la iniciada el pasado 10 de enero en relación a un brote de *Escherichia coli* O121:H9 vinculado al consumo de lechuga romana, en donde al momento informan que el brote se ha dado por concluido.

Asimismo, CORE-FDA, emitió un comunicado sobre la finalización de la investigación, iniciada el pasado 15 de septiembre de 2021, sobre el de *Salmonella* Oraniemburgo vinculado al consumo de cebollas, importadas del estado de Chihuahua, México. Reportan que, el brote continúa activo.

El resto de las investigaciones, están relacionadas con dos brotes ocasionados por *Listeria monocytogenes* y uno por *E. coli* O157:H7, los tres vinculados al consumo de ensaladas frescas empacadas, y uno más de *E. coli* O143:H26, del cual no se ha identificado el producto causante de la enfermedad. Reportan que, los brotes continúan activos.

Referencia: FDA. (02 de febrero de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Países Bajos: Retención de aguacate importado de Colombia debido a detección de cadmio.



Imagen: <https://www.elheraldo.hn/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Países Bajos retuvieron aguacate importado de Colombia, debido a la detección del metal pesado cadmio. El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.06 y 0.072 mg/kg – ppm de cadmio en dos muestras analizadas, cuando el máximo establecido por Países Bajos es de 0.05 mg/kg – ppm.

Asimismo, mencionaron que no hay información exacta de hacia dónde se distribuyó el producto, sin embargo, sugieren que fue hacia Países Bajos, Finlandia, Irlanda y Suecia.

En contexto nacional, México cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica; con la cual permite la detección de este tipo de residuos contaminantes.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de febrero de 2022). NOTIFICATION 2022.0635. Cadmium in avocado from Colombia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/528054>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Países Bajos: Rechazo de cacahuete importado de Estados Unidos debido a detección de aflatoxinas.



Imagen: <http://hablemosdealimentos.com/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron cacahuete importado de Estados Unidos, debido a la detección de las micotoxinas denominadas aflatoxinas. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 6.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ – ppb de la aflatoxina B1, cuando el máximo establecido por Países Bajos es de 2 mg/kg-ppb.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

La unidad de seguridad y salud alimentaria de la Comisión Europea ha indicado que Estados Unidos tiene controles limitados para gestionar la contaminación por aflatoxinas en los cacahuates para exportar a Europa, según revelaron los resultados de una auditoría realizada debido a la detección periódica de incumplimiento de los límites máximos.

Estados Unidos es el principal exportador de cacahuete a México, con una participación en porcentaje del 80%. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de febrero de 2022). NOTIFICATION 2022.0632. Aflatoxin in USA groundnuts. Fumonisin in harina de maíz de Perú. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/529358>