



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



09 de febrero de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

Egipto: Perspectiva actual de los residuos químico y de medicamentos de uso veterinario en alimentos de origen animal. ....2

Brasil: Evaluación de la resistencia de antibióticos en *Salmonella* spp. aislada de huevo de plato.....3

EUA: Golden Medal Mushroom Inc. retira hongos importados de China debido a la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 4

OMS: Resumen trimestral de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) 2021. ....5

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Egipto: Perspectiva actual de los residuos químicos y de medicamentos de uso veterinario en alimentos de origen animal.



Unidad de producción de cerdos (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Universidad del Cairo publicó una investigación sobre la situación actual de la inocuidad de los alimentos de origen animal, por la constante detección de residuos químicos y medicamentos de uso veterinario.

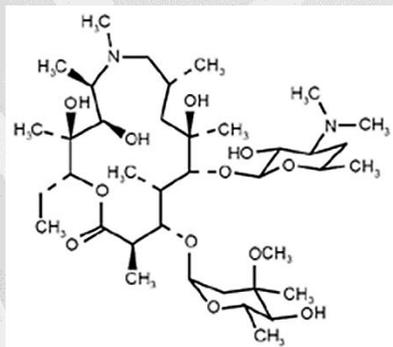
De acuerdo con los investigadores, actualmente hay una alta demanda de alimentos de origen animal, a nivel mundial, se estima que el consumo de

carne aumente un 70% para el 2050. Por lo anterior, resaltan que será necesario aumentar la producción, y considerar que el ganado este en constante protección en contra de las enfermedades que pueden afectarlos, generando estrategias para contar con productos inocuos.

Asimismo, se ha registrado un aumento en la detección de residuos de medicamentos, la mayoría de los antibióticos administrados son promotores de crecimiento, por lo que se debe regular el uso de ellos a nivel mundial, ya que se ha observado una problemática, la aparición de bacterias o parásitos resistentes antibióticos, lo cual genera una pérdida económica importante, por el posible desecho de leche o carne contaminada.

Como conclusión, mencionan que cada país debe realizar sus análisis considerando el origen de los residuos, las estrategias de control y/o minimización de dichos residuos, y el peligro que representan a la salud humana a corto, mediano y largo plazo.

Referencia: Atta, A., Atta, D., Nasr, D. & Mouneir, S. (2022). Current perspective on veterinary drug and chemical residues in food of animal origin. *Environmental Science and Pollution Research* volume 29, pages 15282–15302 <https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-021-18239-y>

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO****Brasil: Evaluación de la resistencia de antibióticos en *Salmonella* spp. aislada de huevo de plato.**

Azitromicina (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Universidad Federal de Pelota, publicó una investigación sobre la evaluación de resistencia a antibióticos de la *Salmonella* spp. aislada de huevo producido en Brasil.

De acuerdo con la investigación, el objetivo del estudio fue obtener aislados de *Salmonella* spp. de huevos colectados de supermercados y mercados sobre ruedas del sur de Brasil, para analizar los genes de virulencia, y la resistencia a antimicrobianos y sanitizantes.

Como parte de la metodología, se realizaron 16 pruebas, de las cuales únicamente, el 1.25% fue positiva a *Salmonella* spp., específicamente, obtuvieron una muestra de *S. enterica* serovar Gallinarum y de *S. enterica* serovar Panama.

Como resultado, identificaron que el serovar Gallinarum, mostró resistencia a la azitromicina, tobramicina, y a la trimetoprima, mientras que el serovar Panama, fue resistente al ácido nalidixico; mientras que ambos serovares fueron resistentes al gluconato de corhexidina, cloruro de benzalconio, ácido peracético, e hipoclorito de sodio.

A manera de conclusión, los investigadores destacan que es necesario analizar la resistencia a antibióticos químicos y naturales, con el objetivo de prevenir la contaminación de los productos de origen animal; y así prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Haubert, L., Maia, D.S.V., Rauber Würfel, S.F. et al. Virulence genes and sanitizers resistance in *Salmonella* isolates from eggs in southern Brazil. *J Food Sci Technol* 59, 1097–1103 (2022). <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05113-5>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Golden Medal Mushroom Inc. retira hongos importados de China debido a la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto que se está retirando.  
Fuente: Golden Medal Mushrooms Inc.

Recientemente, la empresa Olden Medal Mushroom Inc. de Los Ángeles, California, anunció a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) acerca del retiro de hongos (Enoki) que está realizando, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con el comunicado, se están retirando todas las cajas de paquetes de 200 gramos (7.05 onzas) de hongos Enoki (lote n.º 300511, UPC 6 953150 100684, producto de China), que pueden estar contaminados con la bacteria. Este producto está envasado en un paquete de plástico sellado al vacío,

con la parte superior transparente y la inferior con fondo negro; su etiqueta no tiene traducción al inglés, nombre comercial, ni dirección impresa.

Se señala que la potencial contaminación se descubrió mediante pruebas de rutina realizadas por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan.

La compañía menciona que el producto se distribuyó directamente en Chicago, Illinois, en enero de 2022, y posteriormente a tiendas minoristas de todo el país; sin embargo, la distribución ya ha sido suspendida. Añade que ninguna enfermedad había sido reportada, hasta la fecha del comunicado.

Finalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado el producto a desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencia: FDA. (04 de febrero de 2022). Golden Medal Mushroom Inc. Recalls Enoki Mushrooms Because of Possible Health Risk (Company Announcement). Recuperado de: [https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/golden-medal-mushroom-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk-0?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/golden-medal-mushroom-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk-0?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**OMS: Resumen trimestral de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) 2021.**



Recientemente, la Organización Mundial de Salud (OMS), comunicó que durante el cuarto trimestre de 2021, la Secretaría de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los

Alimentos (INFOSAN) respondió a 64 incidentes de inocuidad de los alimentos que involucraron a 86 Estados Miembros de la OMS y un territorio; registrando un aumento significativo en el número de incidentes de inocuidad de los alimentos durante dicho trimestre.

Informan que, 33 incidentes estuvieron relacionados con un peligro biológico como: *Salmonella* spp. (10), *Listeria monocytogenes* (10), *Escherichia coli* (3), *Bacillus cereus* (1), Virus de la hepatitis A (1), *Vibrio* spp. (1), *Clostridium* spp. (1), *Clostridium botulinum* (1), priones (1), *Staphylococcus aureus* (1), *Shigella sonnei* (1) y dos incidentes con un peligro biológico desconocido.

Otros 18 incidentes que involucran un alérgeno/ingrediente no declarado; 6 más que implicaron un peligro físico como: vidrio (2), plástico (2), cuerpo extraño (1), metal (1); otros 6 que implicaron un peligro químico: metanol (2), acrilamida (1), amigdalina (1) histamina (1) y patulina (1) y uno más con un peligro desconocido.

Detallan que, de estos 64 incidentes 31 estuvieron involucrados con 53 Estados Miembros de la Región de Europa, 22 de 47 en África, 11 de 35 en las Américas, 9 de 21 en el Mediterráneo Oriental, 10 de 27 en el Pacífico Occidental, y finalmente 4 de 11 en el Sudeste Asiático.

En cuanto a las categorías de alimentos más comúnmente afectadas en los 64 incidentes fueron pescado y otros mariscos, carne y subproductos, nueces y semillas oleaginosas, hortalizas y productos vegetales, hierbas, especias y condimentos, leche y productos lácteos, frutas y productos de frutas, entre otros.

Refieren que, el 42 % de esos incidentes fueron comunicados por los Estados miembros a la Secretaría a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Comisión Europea, el 49 % por miembros de INFOSAN (Puntos de Contacto de Emergencia y Puntos Focales), y el 9% a través de varios canales de la OMS.

Referencia: Organización Mundial de Salud (OMS). (04 de febrero de 2022). Resumen trimestral de INFOSAN, 2021 #4. Recuperado de: <https://www.who.int/news/item/04-02-2022-infosan-quarterly-summary-2021-4>