



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México.....2

Países Bajos: Rechazo de pescado importado de Indonesia debido a la detección de mercurio.....3

Finlandia: Norovirus principal agente causal de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos..... 4

Unión Europea: Seguimiento del brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con el consumo de huevo, registrado en seis países.5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México.



Cultivo de papaya (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de Estados Unidos, se comunicó el seguimiento a la Alerta de importación, sobre la actualización de las alertas de importación 21-17, sobre retenciones de papaya importada de México, sin inspección física.

Derivado de lo anterior, se describió que los frutos de papaya de la empresa Agrícola Jim Her S.P.R de R.L. de Santa Rita, Colima, han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico.

En lo que va del año 2022, se han registrado que dos empresas han cumplido dichos criterios, la anteriormente mencionada y Pinto Growers S.P.R., del mismo estado.

La FDA informó que, estas alertas de importación representan una guía referencial actual para el personal técnico de la FDA con respecto a los productores y / o productos en cuestión y deriva de las medidas preventivas de brotes de infecciones ocasionados por *Salmonella* spp., vinculados en el pasado al consumo de papaya y melón originario de México.

De acuerdo con la FDA, la lista verde o categoría verde, consideran las compañías, reconocidas por el SENASICA en la completa implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y aceptadas como tales por la FDA.

Actualmente, ambas empresas se encuentra certificadas bajo el esquema de SRRC en modalidad Campo Agrícola, esto con base en el Directorio de empresas certificadas de SRRC del SENASICA, con fecha de actualización del 17 de febrero de 2022.

Referencia: U.S. Food & Druh Administration. (22 de febrero de 2022). Import Alert 21-17. COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Países Bajos: Rechazo de pescado importado de Indonesia debido a la detección de mercurio.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron pescado (*Lepidocybium flavobrunneum*) importado de Indonesia, debido a la detección de mercurio. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 1.2 mg/kg – ppm de mercurio, cuando el máximo establecido por Países Bajos es de 1 mg/kg-ppm.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), no se importa pescado de Indonesia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (22 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1020 Mercurio en el pescado. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/532830>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia: Norovirus principal agente causal de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, según cifras de la Autoridad Alimentaria Finlandesa (Ruokavirasto), el norovirus fue la principal causa de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en Finlandia.

Señalan que de 2017 a 2019; en los cuales se enfermaron 2,900 personas (en 162 brotes), con 110 hospitalizaciones y 9 muertes. Se resalta que, del total de brotes, el norovirus causó 57, incluidos dos en 2018, a través de comidas ofrecidas en instituciones médicas y de atención a ancianos (con 292 y 110 casos, respectivamente).

Adicionalmente, los vectores reportados con más frecuencia fueron el pescado y productos pesqueros, incluyendo a mariscos y mejillones, los cuáles causaron 14 de los brotes. En más del 70% de los brotes, la fuente no fue identificada o se sospechó de varios alimentos.

Asimismo, otros principales agentes causales o causas que se relacionaron con las ETA fueron: una inadecuada higiene de manos (19% de los brotes), así como insuficiencias y errores en las temperaturas y el almacenamiento (22% de los brotes).

Se identificó el uso de ingredientes contaminados (33 brotes); carne, productos cárnicos y verduras (12 brotes); altos niveles de nitrato de sodio en productos cárnicos de salchichas (4 personas afectadas); y proceso de preparación de alimentos (un trabajador infectado). En relación a los agentes causales se detectó a *Salmonella spp.* y *Campylobacter spp.* (8 brotes, con 120 y 44 enfermos, respectivamente); *Yersinia enterocolitica* (4 brotes, con 45 personas enfermas); *Listeria monocytogenes* (3 brotes, con 54 afectados); *Escherichia coli* (1 brote, con tres pacientes).

Finalmente, se menciona que la ubicación más común de los incidentes fueron restaurantes, cafés u hoteles (90 brotes), y hogares domésticos (12 brotes).

Referencia: Food Safety News. (18 de febrero de 2022). Norovirus behind a third of outbreaks in Finland. https://www.foodsafetynews.com/2022/02/norovirus-behind-a-third-of-outbreaks-in-finland/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=0400c32337-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-0400c32337-40464139

Referencia: Autoridad Alimentaria Finlandesa (Ruokavirasto). 2021. Elintarvike- ja vesivälitteiset epidemiat Suomessa vuosina 2017–2019. Publicación 7/2021. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/julkaisusarjat/julkaisuja/ruokaviraston_julkaisuja_7_2021_301221.pdf

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Seguimiento del brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con el consumo de huevo, registrado en seis países.



Imagen: <https://www.farminguk.com/>

Recientemente, a través de diversos portales de noticias, se comunicó que la Unión Europea está al pendiente del seguimiento al brote de *Salmonella* Enteritidis detectado en seis países de ese continente (Francia, España, Dinamarca, Países Bajos, Noruega y el Reino Unido), que ha causado dos muertes y 25 hospitalizaciones en los últimos meses, y ha sido vinculado con el consumo de huevo (o productos de huevo),

producido en tres granjas españolas (una de las cuáles dio positivo a *S. Enteritidis*).

Al respecto, se señala que la Comisión Europea, a través del sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF), sigue supervisando la situación atentamente, en contacto con los Estados miembros afectados, quienes tienen la responsabilidad de tomar las medidas necesarias para controlar, rastrear y retirar los productos contaminados.

Se refiere que, según datos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y del Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC), hasta el pasado 11 de enero había 272 personas enfermas en los países afectados, con diferente número de casos: Francia (216), España (22), Reino Unido (12), Países Bajos (12), Noruega (7) y Dinamarca (3). Asimismo, que dichas instancias mencionan que el brote de 2021 está vinculado microbiológicamente a un brote transfronterizo histórico, reportado por los Países Bajos en 2019.

Finalmente, se señala que EFSA y ECDC no pudieron identificar un origen común de la infección para todos los casos del brote, a partir de los datos disponibles. Asimismo, indican que el riesgo de nuevas infecciones causadas por la cepa del brote y por los huevos contaminados, sigue siendo elevado.

Referencia: Agrodiario (18 de febrero de 2022). La UE, pendiente del brote de *salmonella* detectado en España y 5 países más. Recuperado de: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/3447627/bruselas-pendiente-brote-salmonela-detectado-espana-5-paises?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com

Referencia: Farminguk (21 de febrero de 2022). Spanish farms blamed for UK *salmonella* outbreak. Recuperado de: https://www.farminguk.com/news/spanish-farms-blamed-for-uk-salmonella-outbreak_59894.html