



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



01 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: CDC identifican nuevo brote de infecciones por <i>Listeria monocytogenes</i> en diez estados. .	2
Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate importado de Perú.	3
Suiza: Detección de fumonisinas en maíz procedente de Italia.	4
EUA: Retiro de cebollas posiblemente contaminadas con <i>Listeria monocytogenes</i>	5

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: CDC identifican nuevo brote de infecciones por *Listeria monocytogenes* en diez estados.



Imagen libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que funcionarios de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos (EUA), han identificado un nuevo brote de infecciones por *Listeria monocytogenes*, que ha enfermado al menos a 23 personas de 10 estados.

Se señala que la edad de los 23 pacientes confirmados (52% del sexo masculino), quienes enfermaron entre el 24 de enero de 2021 y el 12 de junio de 2022, varía de menos de un año hasta 92; 22 de ellos requirieron hospitalización. Asimismo, se menciona que cinco de estas personas enfermaron durante su embarazo, resultando en una pérdida fetal; y que se ha reportado un fallecimiento, en el estado de Illinois.

Hasta ahora, no se ha identificado un alimento común asociado con el brote, sin embargo, la secuenciación del genoma completo de las bacterias de muestras obtenidas de los pacientes, mostró estrecha relación genética, lo que permite inferir que las personas enfermaron por el consumo de un mismo producto.

El comunicado precisa que se cuenta con información de 22 de las personas enfermas, 20 de las cuáles mencionaron haber visitado el estado de Florida o permanecido en este, durante el mes anterior a que se enfermaran, aunque la relación de este hecho, con el brote, aún se encuentra bajo investigación. Las personas enfermas viven en los estados de Florida, Minnesota, Colorado, Kansas, Illinois, Georgia, Pensilvania, Nueva York, Maryland y Rhode Island.

Finalmente, se resalta que el número real de personas enfermas se desconoce, debido al tiempo que implica el diagnóstico y pruebas de seguimiento (tres a cuatro semanas), y porque pueden transcurrir hasta 70 días para el desarrollo de síntomas de infección por *Listeria spp.*; por lo que el brote podría no estar limitado a los estados con casos conocidos.

Referencia: Food Safety News (30 de junio de 2022). Two dozen people sick, one dead in new outbreak of *Listeria* infections. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/two-dozen-people-sick-one-dead-in-new-outbreak-of-listeria-infections/#more-216132>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate importado de Perú.



Imagen: <https://www.aguacatesdemexico.com.mx>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), la autoridad sanitaria de Países Bajos notificó que como resultado de inspección interna de una empresa, se detectó metal pesado cadmio, en aguacate Baby importado de Perú.

Los resultados analíticos para el diagnóstico de metales pesados revelaron una concentración de 0.08 mg/kg – ppm de cadmio, cuando el límite máximo permitido en Países Bajos es de 0.05 mg/kg – ppm.

El hallazgo se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave. Dentro de las medidas adoptadas, se ha informado a los países destino como Bélgica, Irlanda y Portugal sobre la detección de cadmio en aguacate. Hasta el momento no se han identificado casos de personas enfermas, asociados con el consumo del producto.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de aguacate de Perú (24 ton entre enero y noviembre de 2021). Asimismo, cabe señalar que el país 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*; la cual establece los procedimientos para el análisis de cadmio y otros metales pesados en alimentos.

Referencia: Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) (30 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3838. Cadmium in Baby avocado from Peru.
Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/558065>

DIRECCIÓN EN JEFE



Suiza: Detección de fumonisinas en maíz procedente de Italia.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Suiza realizaron una notificación de alerta de maíz, originario de Italia, debido a posible contaminación por fumonisinas. El hecho fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 15.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ – ppb de fumonisinas, cuando el límite máximo permisible en Suiza es de 4.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

Las fumonisinas son micotoxinas producidas por los hongos *Fusarium verticillioides* y *F. proliferatum*. Se pueden encontrar como contaminantes naturales en cereales, principalmente el maíz y sorgo, así como en otros cereales y productos derivados.

De acuerdo con la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 Italia realizó exportaciones de maíz a México. Cabe señalar que, en el país, la NOM-247-SSA1-2008 establece disposiciones y especificaciones sanitarias que debe cumplir el proceso de preparación de alimentos a base de semillas comestibles y otros productos agrícolas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (01 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3845. Fumonisin in maize. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/557917>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de cebollas posiblemente contaminadas con *Listeria monocytogenes*.



Cebolla Vidalia. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa A&M Farms de Lyons está retirando del mercado cebollas Vidalia, posiblemente contaminadas con *Listeria monocytogenes*, en cinco estados de EUA.

De acuerdo con la notificación, el retiro fue a causa de la detección de *L. monocytogenes* durante pruebas internas de la compañía en una línea de empaque.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: PLU 4159 y la marca Little Bear; además, se envió directamente a los centros de distribución minorista en Florida, Carolina del Norte y Pensilvania, donde se a su vez se distribuyeron a minoristas en Florida, Georgia, Nueva York, Massachusetts y Pensilvania.

Se menciona que a partir de la publicación de este retiro, no se han informado enfermedades o eventos adversos.

Finalmente, se exhorta a las personas que compraron el producto a no consumirlo, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional y de acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAVI), en 2020 EUA exportó a México 128 mil 514 toneladas de cebolla.

Cabe señalar que México cuenta con la Norma Oficial Mexicana *NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos*; la cual establece los métodos generales y alternativos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluyendo a *Salmonella* spp.

Referencia: Food Safety News (01 de julio de 2022). Vidalia onions recalled from Wegmans, Publix and Sam's Club locations in five states after testing finds *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/vidalia-onions-recalled-from-wegmans-publix-and-sams-club-locations-in-five-states-after-testing-finds-listeria/>