



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de junio de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pimienta negra importada de Brasil.....	3
Internacional: Evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria con relación al cambio climático, en países del Caribe.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.**



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

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Detallan que se encuentran activas diez investigaciones relacionadas con brotes ocasionados por: *Salmonella*

*Braenderup*, *Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato+, *Escherichia coli* O157:H7, virus de la hepatitis A, *Salmonella* Senftenberg, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* y dos agentes causales aún no identificados.

De acuerdo con la actualización del 29 de junio, se agregó un nuevo brote (patógeno aún no identificado), asociado con un producto alimenticio congelado. Hasta el momento se han reportado 107 informes de eventos adversos. Además, se emitió un retiro de producto, e inició el rastreo, las inspecciones y la recolección de muestras.

Respecto al brote de *Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato +, en un producto aún no identificado, hasta el momento se reportan 14 casos de personas enfermas; continúa el rastreo.

En relación con el brote de *Salmonella* Braenderup, en un producto aún no identificado, se reportan 42 casos, y continúa el rastreo.

Referente al brote de *L. monocytogenes*, aún no se ha identificado el producto vinculado a la enfermedad y la investigación continúa en curso; se reportan 12 casos de personas afectadas.

Finalmente, se señala que ha terminado el brote de *C. sakazakii*, relacionado con una fórmula infantil en polvo; sin embargo, la investigación continúa activa por el “Grupo de Gestión de Incidentes”, establecido por la FDA.

En resumen, esta lista de investigaciones engloba 15 brotes de ETAs, correspondientes al año 2022: cinco vinculadas al consumo de productos de origen vegetal frescos, como fresa, lechuga romana y ensaladas de hoja verde; y las demás asociadas con alimentos procesados.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (29 de junio 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en pimienta negra importada de Brasil.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que, como resultado del control fronterizo, la autoridad sanitaria de Países Bajos rechazó un cargamento de pimienta negra originaria de Brasil, por detección de *Salmonella* spp.

De acuerdo con la notificación, se identificó al microorganismo en el producto referido, cuando en Países Bajos el límite máximo permitido es de “nula presencia”, por lo que el riesgo fue calificado como grave.

*Salmonella* spp. se clasifica como uno de los cuatro principales patógenos causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, a nivel mundial.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante el 2022 México ha realizado importaciones de pimienta negra originaria de Brasil. Asimismo, cabe señalar que el país 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: Rasmussen, M. (30 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3807. *Salmonella* in Brazilian black pepper. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/557674>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Internacional: Evaluación de riesgos para la inocuidad agroalimentaria con relación al cambio climático, en países del Caribe.**



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

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Agencia de Salud Pública del Caribe (CARPHA) está realizando una evaluación de referencia de los riesgos para la inocuidad de los alimentos con relación al cambio climático, a fin de determinar la resiliencia de los sectores relacionados con la seguridad alimentaria y del agua, así como de la salud y la agricultura, en países de tal región.

Como antecedente, se refiere que en el continente americano cada año padecen enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) alrededor de 77 millones de personas, de las cuáles mueren más de 9 mil. Asimismo, que las evaluaciones de los planes nacionales de seguridad alimentaria anteriores han mostrado una incorporación limitada de la resiliencia climática, por lo que CARPHA y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) revisarán los planes con los países, teniendo en cuenta las estrategias de mitigación y adaptación al cambio climático.

El trabajo, que forma parte del proyecto de Fortalecimiento de Sistemas de Salud Resilientes al Clima en el Caribe, tiene entre sus objetivos: identificar fortalezas, brechas y oportunidades en la vigilancia e investigación de brotes de ETAs relacionadas con eventos climáticos y meteorológicos; identificar reservorios de patógenos transmitidos por los alimentos y el agua; y evaluar la capacidad para implementar sistemas de alerta temprana de ETAs, integrados a información climática.

Se precisa que la mayoría de las 10 naciones participantes en la evaluación ha desarrollado planes nacionales de inocuidad agroalimentaria. Asimismo, que los funcionarios de estas reconocen los efectos del cambio climático en la inocuidad a nivel nacional y regional, así como el inminente aumento de la contaminación de alimentos en el futuro, afirmando que los países del Caribe están particularmente en riesgo debido a las enfermedades emergentes asociadas con el mismo. Por lo anterior, la OPS y el Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA), están tratando de mejorar los sistemas nacionales de control de alimentos, a través de normas y reglamentos, educación y comunicación, y fortalecimiento de los sistemas de vigilancia y la capacidad de los laboratorios para detectar ETAs.

Referencia: Food Safety News (30 de junio de 2022). . Caribbean working on climate-related food risks. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/caribbean-working-on-climate-related-food-risks/>