



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 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
EUA: Pruebas rápidas de patógenos para aves de corral a través de biosensores. .....	3
EUA: Biosensores para detectar norovirus y micotoxinas en alimentos y productos agrícolas.....	4
Internacional: La OMS emite alerta epidemiológica por emergencia y diseminación de <i>Shigella sonnei</i> con resistencia extrema a antibióticos.....	5

## 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 (ETA), en ese país. Detallan que se encuentran activas seis investigaciones relacionadas con brotes ocasionados por: *Escherichia coli* O157:H7, virus

de la hepatitis A, *Salmonella* Senftenberg, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* y un agente causal aún no identificado.

De acuerdo con la actualización del 08 de junio, se agregó un brote de *E. coli* O157:H7, aún no se ha identificado el producto vinculado. Hasta el momento, ha sido publicado el aviso sobre el estatus del brote, el cual se encuentra en curso de investigación, y se ha iniciado con rastreo del producto.

Para el virus de hepatitis A, vinculado al consumo de fresas orgánicas frescas de las marcas FreshKampo y HEB, importadas de Baja California, México, se continúa con el rastreo, y se inició inspección *in situ*.

En el caso del brote de *Salmonella* Senftenberg (10 entrevistados), la investigación se encuentra en la etapa de recolección y análisis de muestras. Además, se continúa con el rastreo, inspección *in situ* y diversos retiros de productos.

De la investigación activa aún por determinar el agente causal, se han asociado los brotes al consumo de cereales secos, con 558 informes de eventos adversos, y se continúa con inspección *in situ*, así como recolección y análisis de muestras.

En cuanto al brote de *L. monocytogenes*, continúan con la investigación para determinar los alimentos vinculados, reportándose un total de 21 casos e iniciado el rastreo.

Finalmente, la investigación del brote de *C. sakazakii*, relacionado con la fórmula infantil en polvo, el “Grupo de Gestión de Incidentes”, establecido por la FDA, se continúa con el rastreo, inspección *in situ* y diversos retiros de productos.

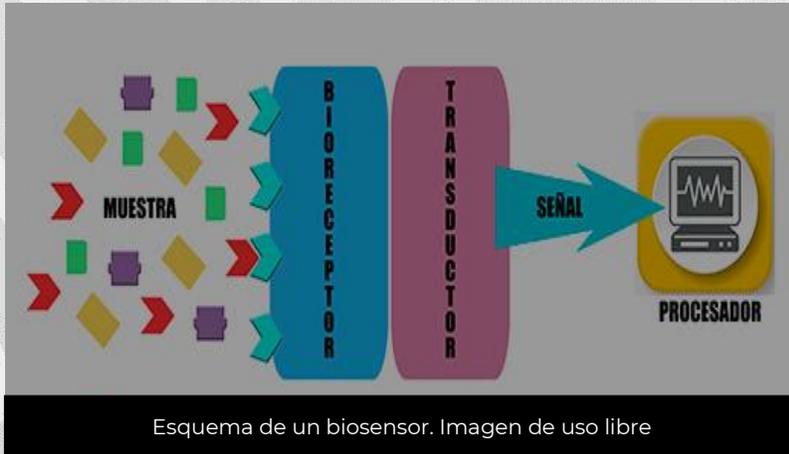
En resumen, esta lista de investigaciones engloba 11 brotes de ETA, correspondientes al año 2022; cinco vinculadas al consumo de productos de origen vegetal frescos, como fresa, lechuga romana y ensaladas de hoja verde; y las demás con alimentos procesados.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (8 de junio 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Pruebas rápidas de patógenos para aves de corral a través de biosensores.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que Investigadores de la Universidad Estatal de Michigan están desarrollando un método de prueba rápida usando biosensores, además de una aplicación para teléfonos móviles que capture y analice datos de

la prueba y valide el proceso en varias granjas avícolas e instalaciones de procesamiento, para detectar bacterias en aves de corral que causan enfermedades humanas, como *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp.

De acuerdo con la publicación, la investigación está siendo financiada por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura (NIFA) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Tiene por objetivo, crear pruebas rápidas que sean económicas y accesibles, además lo suficientemente fáciles de usar para que las personas de diferentes industrias puedan implementarlas.

A manera de antecedente, estudios anteriores han demostrado que los productos avícolas son una de las fuentes más comunes de infección humana debido a la contaminación bacteriana de las prácticas de producción agrícola y el equipo de procesamiento.

Finalmente, resultados preliminares mostraron que el biosensor podía detectar el ADN de los patógenos transmitidos por los alimentos en aproximadamente una hora.

Referencia: Food Safety News (08 de junio de 2022). Researchers hope to develop rapid pathogen testing for poultry. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/researchers-hope-to-develop-rapid-pathogen-testing-for-poultry/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Biosensores para detectar norovirus y micotoxinas en alimentos y productos agrícolas.



Recientemente, a través del portal New Food Magazine, se dio a conocer que un equipo de científicos e ingenieros en alimentos, desarrollará y probará una tecnología de sensor portátil para detectar patógenos transmitidos por los alimentos fuera de un laboratorio.

De acuerdo con la publicación, la investigación está siendo financiada

por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura (NIFA) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Tiene por objetivo, detectar de rápida y fácilmente si un alimento contiene estos contaminantes, de una forma económica, pero efectiva, sin la necesidad de un laboratorio para realizar las pruebas.

Señalan que las micotoxinas representan una amenaza creciente para la salud pública ante las tendencias del cambio climático y el aumento del consumo de alimentos de origen vegetal; asimismo, los norovirus son la principal causa de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo, son altamente contagiosos y provocan brotes con regularidad

Finalmente, los investigadores mencionan que la tecnología ya se ha mostrado prometedora para otros objetivos, incluido el SARS-CoV-2, y esperan explorar más a fondo su potencial para los norovirus y las micotoxinas en humanos.

Referencia: New Food Magazine (06 de junio de 2022). Researchers create portable tool to detect foodborne contaminants. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/165484/researchers-create-portable-tool-to-detect-foodborne-contaminants/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Internacional: La OMS emite alerta epidemiológica por emergencia y diseminación de *Shigella sonnei* con resistencia extrema a antibióticos.**



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

Recientemente, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), emitieron una alerta epidemiológica por la emergencia y diseminación de *Shigella sonnei* con resistencia extrema a antibióticos (XDR) en Europa, representando un riesgo potencial para América Latina y el Caribe.

Como antecedentes, se menciona que *Shigella* spp. es de las principales causas de diarrea infecciosa grave en todo el mundo, afectando sobre todo a niños, y es ocasionada principalmente por el consumo de alimentos y agua contaminados, aunque también se puede transmitir por otras vías.

El documento señala que en enero de 2022, se reportó en Reino Unido un alto incremento de casos de infecciones gastrointestinales por *S. sonnei* XDR (lo que implica no sensibilidad a penicilinas, cefalosporinas de tercera generación, tetraciclina, sulfonamidas, quinolonas y azitromicina). Casos similares de shigelosis fueron reportados en otros países (Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Francia, Irlanda, Italia y Noruega) entre el 2020 y 2022, confirmándose la diseminación de la bacteria en Europa. A raíz de estos hallazgos, en marzo de 2022 la Oficina Regional de la OMS para Europa generó una alerta por el aumento de casos de infecciones gastrointestinales por *S. sonnei* XDR.

En ese sentido, las agencias sanitarias referidas hacen un llamado a los sistemas de salud de Latinoamérica y el Caribe para que intensifiquen la vigilancia e investigación epidemiológica enfocada en el diagnóstico apropiado para la detección de *S. sonnei* XDR, así como la implementación de medidas de prevención y control de infecciones para la contención de esta enfermedad; y brindan una serie de recomendaciones dirigidas a las autoridades nacionales.

Finalmente, se enfatiza que, si *S. sonnei* XDR se introduce en países con recursos limitados, donde las condiciones de agua y saneamiento no son óptimas (como ocurre en Latinoamérica y el Caribe), la probabilidad de infecciones por este microorganismo se incrementa, y existe el riesgo de un brote importante de enfermedades diarreicas con una alta tasa de letalidad en los principales grupos de riesgo, entre ellos los niños menores de 5 años.

Referencia: Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) (6 de junio 2022). Alerta Epidemiológica Emergencia y diseminación de *Shigella sonnei* con resistencia extrema a los antibióticos; riesgo potencial para Latinoamérica y el Caribe. Recuperado de: [https://drive.google.com/file/d/1cR\\_QVaqUe7Si-jnIWVRVftEwJlyJmz/view](https://drive.google.com/file/d/1cR_QVaqUe7Si-jnIWVRVftEwJlyJmz/view)

<https://gestarsalud.com/2022/06/07/shigelosis-con-resistencia-extrema-a-los-antibioticos-representa-un-riesgo-potencial-para-latinoamerica-y-el-caribe/>

<https://academianacionaldemedicina.org/publicaciones/div/emergencia-y-diseminacion-de-shigella-sonnei-con-resistencia-extrema-a-los-antibioticos/>