



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de marzo de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. ....2

México: Infecciones estomacales por consumo de pollo en el mercado municipal de Ixcaquitla, Puebla. ....3

Alemania: Rechazo de cacahuete con cascara importado de Estados Unidos debido a detección de aflatoxinas. .... 4

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Créditos: FDA, 2022.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos comunicó el seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en su país, detallando que actualmente se encuentran activas cuatro, relacionadas con los agentes *Cronobacter sakazakii*, *Salmonella* Newport, y *Listeria monocytogenes*.

En la presente actualización informan que la investigación y el brote de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado a ensaladas, ha concluido. Asimismo, detallaron que no se logró identificar el origen del brote.

Es relevante mencionar que, la investigación relacionada con el brote causado por *Cronobacter sakazakii* y *Salmonella* Newport, fue vinculado con la contaminación de leche en fórmula infantil en polvo; la cual ha ocasionado el retiro del producto dentro de EUA y otros países donde se distribuyó.

Mientras tanto los otros tres brotes activos, están vinculados con *Listeria monocytogenes*, de los cuales dos fueron vinculados al consumo de ensaladas empacadas y uno aún sin identificar el producto asociado.

Asimismo, la última semana de febrero, informaron sobre el cierre de dos brotes ocasionados por *E. coli* Enteroinvasiva O143:H26 y *E. coli* O121:H19, derivando 16 y cuatro casos, respectivamente. De ninguno de los dos brotes se logró identificar un producto vinculado.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (3 de marzo de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. 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 DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### México: Infecciones estomacales por consumo de pollo en el mercado municipal de Ixcaquixtla, Puebla.



Imagen: El Sol de Puebla.

Recientemente, a través de diversos portales de noticias, se informó que 12 personas enfermaron por consumo de pollo rostizado, en Ixcaquixtla, Puebla, una de las cuáles fue hospitalizada y dada de alta más tarde. Los casos de este brote fueron diagnosticados como “deshidratación por diarrea aguda y probable intoxicación alimentaria”, en el Hospital Integral de dicho municipio.

De acuerdo con la nota, el Secretario de Salud de la entidad comentó que, una vez tomadas las muestras para análisis, la autoridad avisó al área de Vigilancia Epidemiológica de la Secretaría de Salud Estatal (SSE), a fin de que esta determine si hay bacterias patógenas asociadas. Asimismo, que personal de dicha Unidad estableció un cerco sanitario de vigilancia epidemiológica, desde que tuvo conocimiento de la emergencia, para evitar mayores casos.

Finalmente, se comentó que la SSE implementó un operativo de supervisión de establecimientos gastronómicos en el municipio, incluido el lugar en donde fue adquirido el pollo asociado con las infecciones. Hasta el momento, que la investigación del agente causal sigue en curso.

El Sol de Puebla (3 de marzo de 2022). No fue mole, pollo rostizado causa salmonelosis en Ixcaquixtla. Recuperado de: <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/pollo-rostizado-causa-salmonelosis-en-ixcaquixtla-puebla-7934247.html>

Noticias Carlos Martín (2 de marzo de 2022). Doce personas se intoxicaron en Ixcaquixtla por comer pollo en mal estado. Recuperado de: <https://carlosmartinhuerta.com.mx/doce-personas-se-intoxicaron-en-ixcaquixtla-por-comer-pollo-en-mal-estado/>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Alemania: Rechazo de cacahuate con cascara importado de Estados Unidos debido a detección de aflatoxinas.**



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Alemania rechazaron cacahuates con cascara importado de Estados Unidos, debido a la detección de las micotoxinas denominadas aflatoxinas. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de Aflatoxina B1: 13.3+/- 5.3, S: 15.5+/-6.2 µg/kg – ppb, cuando el máximo establecido por Alemania es de B1: 2 µg/kg – ppb; S: 4 µg/kg – ppb.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), no se importa cacahuate de Alemania. Sin embargo, durante 2021 y años anteriores, si se han registrado importaciones de cacahuate originario de EUA. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 µg/kg-ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (03 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1265.: Aflatoxinas en maní con cáscara de los Estados Unidos. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/535009>.