



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de mayo de 2022



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

Alemania: Estudio de brotes ocasionados por *Listeria monocytogenes* vinculados al consumo de salmón, en la última década..... 2

EUA: La Subsecretaria Adjunta del FSIS-USDA exhortó a realizar un nuevo esfuerzo para reducir la presencia de *Salmonella* spp. en aves de corral..... 3

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Alemania: Estudio de brotes ocasionados por *Listeria monocytogenes* vinculados al consumo de salmón, en la última década.**



Crédito: FSN, 2022

Recientemente, investigadores de Alemania publicaron un estudio sobre los brotes ocasionados por *Listeria monocytogenes*, vinculados con productos de salmón, durante la última década.

Como antecedente, mencionan que la listeriosis, causada por *L. monocytogenes*, es una infección grave transmitida por los alimentos, especialmente en personas inmunodeprimidas. Por lo que el objetivo de su investigación fue la identificación y el análisis de brotes de listeriosis en Alemania con productos de salmón como la fuente más probable de infección mediante la secuenciación del genoma y entrevistas con pacientes.

Derivado de este estudio, identificaron 22 brotes de listeriosis entre 2010 y 2021 que probablemente se asociaron con el consumo de productos de salmón. Muchos de ellos también afectaron a personas en otros países. Ocho de los brotes incluyen casos en 2021 y se supone que continúan.

En Alemania, se identificaron 228 pacientes. De las 50 muertes notificadas, se confirmó que 17 habían muerto por listeriosis. El número de personas enfermas en los brotes osciló entre dos y 37 con una mediana de ocho. La investigación, incluyó 166 aislamientos de *L. monocytogenes* de pescado y entornos de procesamiento de pescado, muestreados durante los controles oficiales de alimentos entre 2011 y 2021 y 259 aislamientos clínicos de pacientes.

Los productos de salmón ahumado y triturado contaminados con *L. monocytogenes* representan un grave riesgo de infección por listeriosis en Alemania; conforme al estudio publicado en la revista *Emerging Microbes and Infections*. Asimismo, indican que para minimizar el riesgo de infección para los consumidores, los productores de alimentos deben mejorar las medidas de higiene y reducir la entrada de patógenos en el procesamiento de alimentos. Además, las personas susceptibles deben estar mejor informadas sobre el riesgo de contraer listeriosis por el consumo de productos de salmón.

Referencia: Lachmann, R., Halbedellcono, S., Lüth, S., Holzer, A., Adler, M., Pietzka, A., Dahouk, S., Stark, K., Flieger, A., Kleta, S. & Wilking, H. (2022). Invasive listeriosis outbreaks and salmon products: a genomic, epidemiological study. *Emerging Microbes and Infections*. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/22221751.2022.2063075>

INOC.S06.045.06.04052022

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: La Subsecretaria Adjunta del FSIS-USDA exhortó a realizar un nuevo esfuerzo para reducir la presencia de *Salmonella* spp. en aves de corral.**



Crédito: pixabay.com

Recientemente, Sandra Eskin, Subsecretaria Adjunta del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) exhortó a realizar un nuevo esfuerzo para reducir la presencia de *Salmonella* spp. en aves de corral en dicho país. Esto derivado de que el número de enfermedades ocasionados por *Salmonella* spp. no ha disminuido en las últimas dos décadas.

Informó que, año tras año, la población han presentado infecciones ocasionadas por *Salmonella* spp. y que cada caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos representa afectaciones en la vida de sus ciudadanos. Siendo los más vulnerables: niños, ancianos y personas con problemas de salud, ocasionando posibles impactos graves y provocar daños físicos, emocionales y financieros.

Asimismo, comentó que la falta de progreso hacia la meta nacional de salud pública para la reducción de la enfermedad ocasionadas por *Salmonella* spp. es un llamado a la acción y que el FSIS, es responsable de garantizar la inocuidad de la carne, pollo y los productos de huevo, analiza los productos avícolas para detectar *Salmonella* spp. como parte de su programa de monitoreo continuo.

Señaló que, los datos de las pruebas del FSIS indican que la contaminación por *Salmonella* spp. en las aves de corral ha disminuido, pero no se ha visto una reducción correspondiente en las enfermedades en humanos.

Por lo anterior, indicó que se encuentran trabajando con información que ayude a guiar una nueva estrategia; aprendiendo sobre las experiencias, la ciencia y la investigación sobre *Salmonella* spp. en las aves de corral para mejores propuestas con un enfoque más efectivo.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA). (03 de mayo de 2022). Food Safety is About People. Recuperado de: <https://www.usda.gov/media/blog/2022/05/03/food-safety-about-people>