



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de abril de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: FDA anunció el retiro voluntario de calabaza orgánica por su posible contaminación con *Salmonella* spp. 2

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. 3

EUA: Reporte del año 2021 de micotoxinas en alimento para consumo animal. 4

Francia: Principales peligros bacterianos identificados en quesos elaborados con leche sin pasteurizar. 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: FDA anunció el retiro voluntario de calabaza orgánica por su posible contaminación con *Salmonella spp.*



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) informó sobre el retiro voluntario de calabaza orgánica de la empresa World Variety Produce, Inc. de Los Angeles, California, por su posible contaminación con *Salmonella spp.*

De acuerdo con la notificación, reportaron que este producto se

distribuyó a tiendas Walmart de Arizona, Arkansas, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Mississippi, Missouri, Nebraska, Dakota del Norte, Oklahoma, Dakota del Sur Texas, y Wisconsin. La marca de las calabazas es Organic Marketside, y vienen en presentación de 170 gramos.

Asimismo, mencionan que no hay reportes asociados con el consumo de este producto. Por lo que detallan, que esta alerta se derivó del análisis realizado en un sólo lote de calabaza orgánica, que resultó positiva a *Salmonella spp.*

Por último, exhortaron a la población que haya adquirido dicha mercancía que proceda a destruirla y desechar el producto.

En contexto nacional, la mayoría de las importación de calabaza y calabacita que importa México, proviene de EUA, con 2,317 toneladas (SIAMI, 2022). Sin embargo, no se especifica si son productos orgánicos. Al respecto, el país cuenta con la NOM-210-SSA1-2014, la cual establece métodos para la determinación de una serie de microbios y patógenos en alimentos para consumo nacional, de importación o de exportación, incluido *Salmonella spp.*

Referencia: U.S. food & Drug Administration (19 de abril de 2022). World Variety Produce, Inc. Voluntarily Recalls Organic Zucchini Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/world-variety-produce-inc-voluntarily-recalls-organic-zucchini-because-possible-health-risk>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Imagen ilustrativa (2020). Microgen images. Science photo library

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 (ETA) en su país, detallando que actualmente, se encuentran activas siete investigaciones, relacionadas con los agentes *Norovirus*, *Cronobacter sakazakii*, *Salmonella Saintpaul*,

Listeria monocytogenes, y uno por determinar.

En la presente actualización, integraron una sospecha de brote posiblemente ocasionado por cereales secos, al cual se le denominó como “Reporte de evento adverso”, por lo que la FDA menciona que para este evento no mencionaran de manera pública el nombre del producto hasta que allá suficiente evidencia que vincule la mercancía con un brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos. Asimismo, detallaron que para este caso, la FDA está realizando la investigación sobre los eventos reportados asociados al cereal, sin embargo, al no ser certera la información del origen de los reportes, están realizando análisis de trazabilidad para determinar la procedencia, el estudio se está elaborando en coadyuvancia con el Centro para la Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada

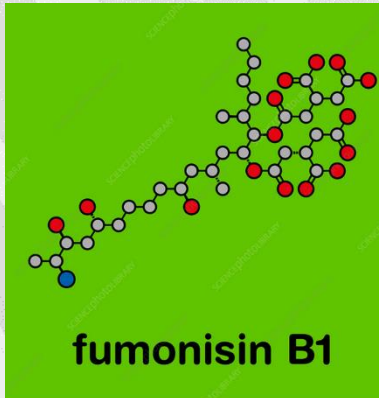
En resumen, se han realizado doce investigaciones durante el año 2022, de las cuales cuatro se han asociado con el consumo de productos de origen vegetal frescos, como lechuga romana y ensaladas de hoja verde. Actualmente, hay dos investigaciones activas de las cuales aún no ha determinado el alimento asociado a los brotes, y otra más en donde no se ha determinado ni el agente causal, ni el producto asociado.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (6 de abril 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

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Reporte del año 2021 de micotoxinas en alimento para consumo animal.



Molécula de Fumonisin B1 (2020).
Molekuul, Science photo library.

Recientemente, la empresa de innovación científica Alltech, publicó un reporte de la cantidad de micotoxinas presentes en alimento destinado para el consumo animal, derivado del muestreo realizado en el año 2021.

De acuerdo con el reporte, durante el 2021 analizaron aproximadamente 227, de las cuales el 100% de ellas contenía múltiples micotoxinas, de las cuales las de mayor riesgo fueron tricotecenos tipo b, y zearalenona, lo cual depende en la cantidad de materia seca consumida, por lo que esto puede incidir en la producción de leche, digestión, reproducción, salud intestinal, y respuesta inmune del ganado.

Asimismo, en el reporte de los datos recabados desde enero de 2022, han detectado que las muestras de maíz contienen tricotecenos tipo b, fumonisinas y zearalenona. Dentro del grupo de micotoxinas mayormente detectado está el ácido fusárico, sin embargo, el tricoteceno tipo b fue el que rebasaba las dosis máximas permitidas, con 1, 978.5 ppb.

Por último, mencionan que los resultados señalan un aumento significativo en la presencia de micotoxinas en materia seca, lo cual ha ocasionado problemas de salud para el ganado bovino. Por lo que sugieren que se implemente el control y monitoreo del ganado afectado, y de la cantidad de micotoxinas en el alimento.

Referencia: Alltech (abril, 2022). U.S. Harvest Analysis Q2 2022 Update. Recuperado de: <https://www.alltech.com/us-harvest-analysis>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Principales peligros bacterianos identificados en quesos elaborados con leche sin pasteurizar.



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

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Agencia Francesa para la Seguridad y la Salud Alimentaria, Ambiental y Ocupacional (ANSES) estudió los principales peligros bacterianos asociados con los quesos elaborados con leche de bovinos, ovinos y caprinos sin pasteurizar, así como, otros productos derivados.

Como antecedente, se menciona que en Francia, durante la última década, el 34, 37 y 60% de los brotes de salmonelosis, listeriosis y *E. coli*, respectivamente, se han relacionado con quesos elaborados con leche sin pasteurizar.

El estudio se enfocó en quesos blandos con moho superficial, como Camembert, Brie y Crottin; prensados sin cocer de corta maduración, como Morbier, Reblochon y Saint-Nectaire; y blandos de corteza lavada, como Munster y Maroilles. En total, los expertos determinaron como relevantes 46 pares de alimentos peligrosos, considerando a las bacterias *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *Staphylococcus aureus*.

Como resultado, se identificaron los siguientes casos causados por quesos de leche cruda: a) 18 de los 50 brotes de *Salmonella* spp. con una fuente alimentaria confirmada, registrados entre 2008 y 2018 (cinco de los cuáles enfermaron a más de 100 personas); b) Seis de los 10 brotes de *E. coli* registrados entre 2004 y 2019; y c) 14 de 37 brotes de *Listeria* spp. que afectaron a 103 personas entre 2012 y 2018. Los tipos de quesos relacionados con mayor frecuencia con los brotes fueron los prensados blandos y sin cocer, elaborados con leche de vaca.

La información de las investigaciones epidemiológicas mostró que algunos incidentes se debieron a la falta de control de higiene en la granja o durante la producción, en tanto que para otros, las causas no fueron identificadas.

Finalmente, se señala que continúan los esfuerzos para evaluar la eficacia de medidas sanitarias, como la clasificación de la leche en granja, autocontroles en la etapa de producción e identificación de áreas prioritarias.

Referencia: Food Safety News (20 de abril de 2022). ANSES identifies main hazards in raw milk cheeses; *E. coli* infections top the list. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/anses-identifies-main-hazards-in-raw-milk-cheeses-e-coli-infections-top-the-list/>