



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de mayo de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica los avances a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos..... 2

Francia: Retiro del mercado de queso de cabra originario de Bélgica por detección de *Listeria monocytogenes*..... 3

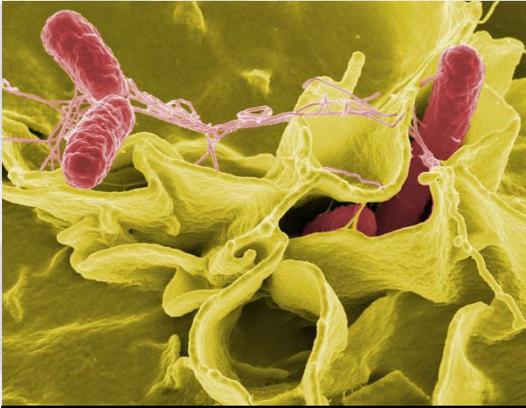
EUA: Brote de *Salmonella* Enteritidis en la ciudad de Manchester, estado de New Hampshire..... 4

Finlandia: Reporte anual 2021, de Enfermedades Transmitidas por Alimentos; resaltan brotes de *Salmonella* spp..... 5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Salmonella Spp. Fuente: Rocky Mountain Laboratories 2002

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. Detallan que, se encuentran activas cuatro investigaciones relacionadas con brotes ocasionados por *Cronobacter sakazakii*, uno por *Listeria monocytogenes*, otro por *Salmonella* Senftenberg, y uno del cual aún no se ha

determinado el agente causal.

De acuerdo, con la actualización del 25 de mayo, se integró el brote por *Salmonella* Senftenberg, vinculada con el consumo de mantequilla de cacahuete, de la marca JIF. Hasta el momento, se publicó la alerta para el retiro voluntario de establecimientos comerciales, y han iniciado con el muestreo e inspección *in situ*.

De la investigación activa, aún por determinar el agente causal, han asociado los brotes al consumo de cereales secos con 558 informes de eventos adversos.

En cuanto al brote de *L. monocytogenes*, continúan con la investigación para determinar los alimentos vinculados, y se reportan 20 casos.

Para la investigación de ETA por *C. sakazakii*, relacionadas con la fórmula infantil en polvo, el estado de la investigación se cambió a activo, ya que la FDA ha establecido el “Grupo de Gestión de Incidentes” para gestionar esta investigación, y se seguirá proporcionando actualizaciones.

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

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (25 de mayo 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 EN JEFE

Francia: Retiro del mercado de queso de cabra originario de Bélgica por detección de *Listeria monocytogenes*.

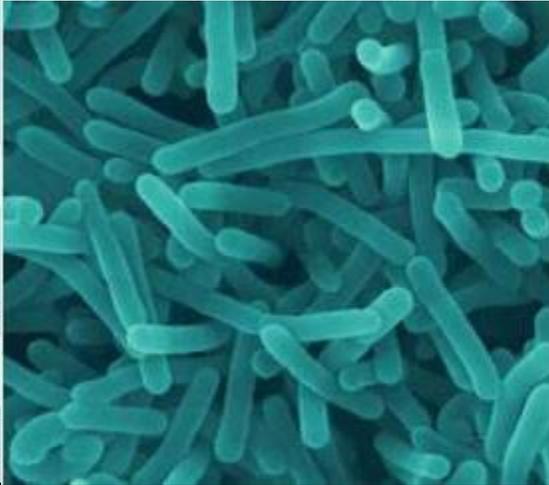


Imagen de uso libre.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Francia retiraron del mercado queso de cabra hecho con leche sin pasteurizar, debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 3800 UFC/g, cuando el máximo establecido es “nulo” para esta bacteria.

De acuerdo con la notificación, la mercancía se distribuyó hacia Alemania, Luxemburgo, Bélgica y Países Bajos.

L. monocytogenes es un importante agente patógeno que causa listeriosis, enfermedad que afecta a los humanos pudiendo tener graves consecuencias como gastroenteritis, septicemia, aborto y meningitis, principalmente en inmunodeprimidos, embarazadas y ancianos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (25 de mayo de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.3078 *Listeria* in goat raw milk cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/551721>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Brote de *Salmonella* Enteritidis en la ciudad de Manchester, estado de New Hampshire.



Recientemente, a través del portal Food Poisoning Bulletin, se informó sobre un brote de *Salmonella* Enteritidis, detectado en el restaurant Buba Noodle Bar, ubicado en la ciudad de Manchester, New Hampshire, EUA, ha enfermado a siete personas, según el Departamento de Salud y Servicios Humanos de dicho estado.

Hasta el momento, se desconoce el origen de la contaminación, ya que pudo haber sido por mal manejo de utensilios por parte del personal del restaurante, un empleado enfermo, o bien algún producto de origen vegetal o animal contaminado con el agente patógeno.

Se menciona que, de las siete personas, diagnosticadas con infecciones por *Salmonella* Enteritidis hasta el 22 de mayo pasado, después de comer en ese lugar, una ha sido hospitalizada, que otros pacientes potenciales están bajo investigación, y que se desconocen las fechas de inicio de la enfermedad y las edades de los pacientes.

Asimismo, se señala que el restaurante cerró voluntariamente a partir del 20 de mayo, mientras se lleva a cabo la investigación, y que está colaborando con funcionarios de salud pública para ayudar a encontrar la(s) fuente(s) de contaminación.

Finalmente, se insta a quien desarrolle alguna enfermedad gastrointestinal dentro de los 7 días posteriores a haber comido en el restaurante referido, a hacerse una prueba de diagnóstico de *Salmonella* spp.

Referencia: Food Poisoning Bulletin. (24 de mayo de 2022). Buba Noodle Bar Salmonella Outbreak in NH Sickens Seven. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2022/buba-noodle-bar-salmonella-outbreak-in-nh-sickens-seven/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Finlandia: Reporte anual 2021, de Enfermedades Transmitidas por Alimentos; resaltan brotes de *Salmonella* spp.



Imagen: <http://www.cienciacierta.uadec.mx/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que, de acuerdo con información de la Autoridad Alimentaria de Finlandia (Ruokavirasto), en 2021 se registraron en ese país 46 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que afectaron a casi 1,400 personas; resaltando siete brotes de *Salmonella* spp., con 824 personas infectadas.

El comunicado menciona que, se sabía que 450 personas, en su mayoría niños, habían enfermado tras consumir una ensalada a base de lechuga iceberg, pepino y chícharo, la cual se servía en varias estancias infantiles. Asimismo, que con base en nueva información de Ruokavirasto, basada en investigaciones de funcionarios de la ciudad de Jyväskylä y del Instituto Nacional de Salud y Bienestar, el brote se asoció con *Salmonella* spp., y afectó a más de 700 personas.

Se precisa que el patógeno más común de las ETA, en 2021, fue el norovirus, con nueve brotes y 260 casos. También se contabilizaron dos brotes de *Escherichia coli* (80 casos), seis de *Campylobacter* spp. (60 casos); dos de *Listeria* spp. (6 casos), dos de *Yersinia* spp. (9 casos) y uno de *Clostridium perfringens* (12 casos), además de nueve intoxicaciones por histamina.

Comparativamente, en el año 2020 se informaron 34 brotes de ETA, que involucraron a 543 personas, de los cuáles, tres (21 casos) correspondieron a infecciones por *Salmonella* spp., uno a *E. coli* (10 casos), tres a *Campylobacter* spp. (43 casos) y dos a *Listeria* spp. (37 casos).

Finalmente, se refiere que el último informe completo de Finlandia muestra que 2,900 personas enfermaron en 162 brotes de ETA (con 110 hospitalizaciones y 9 muertes), entre 2017 y 2019; la mayoría asociados al norovirus, aunque en varios de ellos no se identificó al agente causal.

Referencia: Food Safety News. (13 de mayo de 2022). Large *Salmonella* outbreak dominates Finnish figures. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/05/large-salmonella-outbreak-dominates-finnish-figures/>