



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**11 de noviembre de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Autoridades del estado de Oklahoma continúan investigación de brotes de *Escherichia coli* y *Campylobacter* spp. .... 2

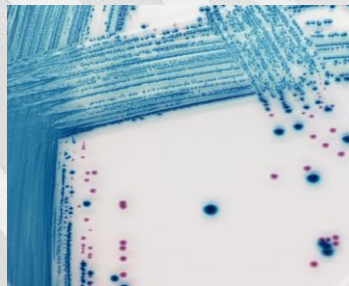
Canadá: Actualiza el marco regulatorio para el diagnóstico de *Salmonella* spp. en granjas de aves de corral..... 3

Unión Europea: Prevé aumento de enfermedades transmitidas por alimentos, debido al cambio climático..... 4

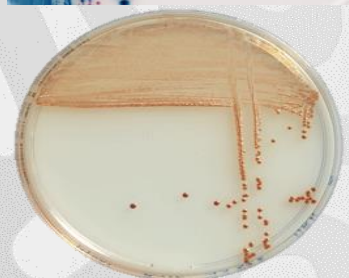
## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Autoridades del estado de Oklahoma continúan investigación de brotes de *Escherichia coli* y *Campylobacter* spp.



Recientemente, a través del portal Food Poison Journal, se comunicó que el Departamento de Salud del estado de Oklahoma (OSDH), en coordinación con los Departamentos de Salud de los condados de Custer y Caddo, y otros socios locales, continúan investigando algunos brotes de *E. coli* productora de la toxina Shiga y *Campylobacter* spp.



*E. Coli* y *Campylobacter*. Imagen de uso libre

A manera de antecedente, se menciona que los brotes se identificaron el 25 de octubre de 2022 en las áreas de Hydro y Weatherford, en los condados de Blaine, Caddo y Custer, Oklahoma.

Se precisa que las Autoridades ampliaron las áreas consideradas en la investigación, por lo que están realizando encuestas electrónicas a los residentes de los condados de Custer, Hinton y Lookeba, para identificar el origen de los brotes.

Finalmente, se señala que las autoridades de salud instan a las personas a completar la encuesta.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

#### Referencia:

Food Poison Journal. (10 de noviembre de 2022). Mystery *E. coli* and *Campylobacter* Outbreaks hit Oklahoma. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/mystery-e-coli-and-campylobacter-outbreaks-hit-oklahoma/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Canadá: Actualiza el marco regulatorio para el diagnóstico de *Salmonella* spp. en granjas de aves de corral.



Imagen: TvAgro

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó la actualización del marco regulatorio para el diagnóstico de *Salmonella* spp. en granjas de aves de corral de Canadá, a fin de mejorar la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) asociadas con el consumo de carne y huevo de estas especies.

Como antecedente, se menciona que las regulaciones canadienses aplicables a la supervisión de granjas de aves estaban contenidas en tres documentos y presentaban deficiencias como: falta de consistencia sobre las especies de aves; prescripción de pruebas para cepas de *Salmonella* sin patogenicidad en humanos y no detectadas en el país durante más de 30 años, y exclusión de amenazas emergentes y zoonóticas (p. ej. *Salmonella* Enteritidis), reguladas por socios comerciales.

El comunicado señala que las modificaciones realizadas tienen como objetivo modernizar la regulación aplicable a plantas de incubación y proveedores de parvadas, a fin de que considere los enfoques más actuales de la industria avícola, los riesgos emergentes para la salud y los cambios regulatorios realizados por los socios comerciales de Canadá, principalmente EUA y la Unión Europea. Asimismo, se busca reducir la intensidad de muestreo y diagnóstico de enfermedades que ya no son relevantes, y al mismo tiempo establecer la obligatoriedad de que la industria avícola realice muestreo y diagnóstico de amenazas zoonóticas y emergentes de mayor importancia.

Se precisa que las modificaciones resolverán el problema de las discrepancias que existían entre las tres regulaciones separadas, con relación a los requisitos para las granjas de crianza y los comercios suministradores de parvadas, al consolidarlas en un solo documento, bajo la denominación de Regulaciones de Salud Animal (HAR). Asimismo, que las enmiendas contribuyen a contar con un marco regulatorio basado en resultados, lo que permitirá a las granjas usar nuevas tecnologías para cumplir con los requisitos que les aplican.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Canadian Food Inspection Agency (CFIA) (9 de noviembre de 2022). Notice to industry: Amendments to the Health of Animals Regulations - Hatcheries and supply flocks. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/animal-health/terrestrial-animals/hatcheries/amendments/eng/1666909569962/1666909570496>

<https://www.food-safety.com/articles/8130-canada-updates-salmonella-testing-regulations-for-hatcheries-poultry-breeders-to-align-with-us-eu>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Unión Europea: Prevé aumento de enfermedades transmitidas por alimentos, debido al cambio climático.**



Fuente: Food Safety Magazine

Recientemente, a través del portal Food Safety Magazine, se comunicó que la Agencia Europea del Medio Ambiente (AEMA) informó que prevé un aumento de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), debido a los efectos del cambio climático.

Según el informe, la prevalencia de muchas ETAs, se ve afectada por las condiciones climáticas, agravándose con la presencia de fenómenos meteorológicos extremos, como lluvias frecuentes e inundaciones.

Se precisa que uno de los efectos del cambio climático es el calentamiento de las aguas; en ese sentido, los mares Báltico y del Norte se calientan más rápidamente en Europa. Además, como el primero es salobre, se está volviendo cada vez más adecuado para el crecimiento de bacterias patógenas del género *Vibrio*, por lo que se espera que las poblaciones e infecciones de estas aumenten próximamente.

También se destacan otras ETAs que probablemente serán afectadas por el cambio climático, como las ocasionadas por *Salmonella*, *Campylobacter*, *Leptospira*, *Shigella* y *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, debido que las temperaturas altas, las precipitaciones y las inundaciones pueden, contribuir al crecimiento y propagación de dichos patógenos. Y se añade que las altas temperaturas del aire pueden afectar negativamente la calidad de los alimentos durante el transporte, almacenamiento y manipulación.

Finalmente, la AEMA insta a reforzar la vigilancia de los patógenos causantes de ETAs, para poder emitir alertas tempranas y prevenir brotes.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety Magazine. (11 de noviembre de 2022). European Risk of Foodborne Illness from *Vibrio* Rising Due to Climate Change. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8131-european-risk-of-foodborne-illness-from-vibrio-rising-due-to-climate-change>