



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: La FDA emite alerta sobre brote de sapovirus vinculado con ostras procedentes de Corea del Sur.....	4
Internacional: Países discuten temas de inocuidad alimentaria en reunión de la Organización Mundial del Comercio.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 23 de noviembre, hay 6 investigaciones activas.

La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/11/2022): se realiza rastreo y análisis de muestras; se reportan 269 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes** (09/11/2022): con base en un 'Aviso de Investigación' de los Centros para el Control de Enfermedades (CDC), se identificó al producto vinculado (**hongos Enoki importados**); continúa el rastreo y la inspección *in situ*; se reportan 2 casos de personas enfermas.
- Brote de **E. coli O121:H19**, vinculado a **falafel congelado** (12/10/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras. El falafel es un alimento de la cocina oriental, parecido a las albóndigas, hecho a base de vegetales como garbanzo, haba, ajo y cilantro, entre otros.
- Brote de **Salmonella Litchfield**, vinculado a **mariscos** (28/09/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **quesos tipo Brie y Camembert** (14/09/2022): continúa el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras.

Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de **E. coli O157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (24/10/2022): el brote terminó y la investigación ha finalizado.



DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2022 engloba un total de 27 brotes de ETAs, dos de ellos vinculados con productos vegetales frescos (fresa y lechuga romana), uno con hongos comestibles, uno con cereal seco, uno con mariscos y los demás con alimentos procesados o productos no identificados.

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.

Por ello, el Senasica realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales como melón cantaloupe, fresa y lechuga romana, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en productos vegetales de origen mexicano.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (16 de noviembre 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA emite alerta sobre brote de sapovirus vinculado con ostras procedentes de Corea del Sur.



Ostras crudas. Créditos: FSN

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) emitió una Alerta por la posible contaminación de ostras crudas, importadas de Corea del Sur, con sapovirus.

Como antecedente, se menciona que los sapovirus causan gastroenteritis, con síntomas como diarrea, vómito, náuseas y dolor de estómago, entre otros.

De acuerdo con la publicación, el Distrito de Salud del Sur de Nevada notificó a la FDA sobre dos grupos de casos de personas, que enfermaron tras consumir ostras crudas en un restaurante de Las Vegas, el 28 de octubre y el 5 de noviembre, confirmándose un caso por sapovirus y nueve en proceso de determinación. Las ostras, comercializadas por la empresa Dai One Foods Co. Ltd. (de Corea del Sur), se distribuyeron en los estados de Alabama, California, Florida, Georgia, Maryland, Nueva York, Nueva Jersey, Nevada, Carolina del Norte, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia, EUA.

Se precisa que han sido retiradas del mercado de EUA las ostras de media concha congeladas, ostras congeladas por IQF (congelación rápida individual) y bloques de ostras congeladas, empacadas el 6 de febrero de 2022, en el Área Designada No. II de la empresa. Y se refiere que la FDA ha notificado los detalles de importación y empaque, a las instancias estatales y a la Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC).

En el contexto nacional, México realiza acciones en materia de Inocuidad Acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

U.S. Food and Drug Administration (FDA) (23 de noviembre de 2022). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Potentially Contaminated Raw Oysters from Dai One Foods Co., Ltd, Republic of Korea. <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-potentially>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/11/fda-issues-alert-over-sapovirus-illnesses-connected-to-raw-oysters/>.



DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Países discuten temas de inocuidad alimentaria en reunión de la Organización Mundial del Comercio.



Imagen: <https://thefoodtech.com>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que diversos países de todo el mundo discutieron temas de inocuidad alimentaria, con el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en una reunión organizada por dicha Institución.

El comunicado precisa que los países plantearon 52 preocupaciones específicas relacionadas con aspectos comerciales, 10 de ellas por primera vez. Entre los temas abordados, se encuentran: límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas, enfermedades de animales, medidas relacionadas con el COVID-19, restricciones al comercio de carne, requisitos de certificación sanitaria, regulación de certificados de salud animal y estándares de inocuidad alimentaria; los cuatro últimos son nuevos temas.

Se resalta que: Sudáfrica no está satisfecha con las restricciones de la Unión Europea (UE) a la importación de carne de avestruz; Rusia expresó preocupación por las medidas de Japón para aves de corral y los procedimientos de Namibia para la carne de bovinos; India y otros nueve países manifestaron preocupación por las normas de la UE que establecen LMR de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; la UE, Canadá y Nueva Zelanda, destacaron la actualización de India en materia de inocuidad alimentaria y normas de importación; varios países reiteraron su preocupación por las acciones de China sobre el COVID-19, que afectan el comercio de alimentos y productos agrícolas.

Finalmente, se señala que EUA presentó una propuesta para realizar una sesión enfocada en discutir la comunicación de riesgos sanitarios y fitosanitarios.

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, como las incluidas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Food safety News (24 de noviembre de 2022). EU heavily involved in issues at WTO food safety meeting. https://www.foodsafetynews.com/2022/11/eu-heavily-involved-in-issues-at-wto-food-safety-meeting/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=07022c4333-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-07022c4333-40464139