



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



11 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Lituania: Detección de <i>Vibrio vulnificus</i> en camarones congelados procedentes de Ecuador.	2
Dinamarca: Autoridades danesas continúan investigación de un brote de <i>Salmonella</i> Typhimurium.....	3
EUA: Evaluación del riesgo de infección por <i>Listeria monocytogenes</i> , mediante un modelo cuantitativo.	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Lituania: Detección de *Vibrio vulnificus* en camarones congelados procedentes de Ecuador.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Lituania detectaron, con base en un control fronterizo, *Vibrio vulnificus* en camarones congelados procedentes de Ecuador.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Vibrio vulnificus*, cuando el límite máximo permisible en Lituania es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México ha realizado importaciones de camarones congelados procedentes de Ecuador.

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

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (11 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5900. *Vibrio vulnificus* in frozen raw shrimp from Ecuador. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/573983>



DIRECCIÓN EN JEFE

 **Dinamarca: Autoridades danesas continúan investigación de un brote de *Salmonella* Typhimurium.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que el Statens Serum Institut (SSI), la Administración Danesa de Alimentos y Veterinaria (Fødevarestyrelsen) y el Instituto de Alimentos DTU, están investigando un brote de *Salmonella* Typhimurium, para identificar su origen.

De acuerdo con la investigación, de agosto a septiembre de 2022 se han reportado 14 personas enfermas, por lo que el SSI está entrevistado a los pacientes, para identificar la fuente potencial del brote.

Se precisa que, de los 14 casos, siete corresponden a hombres y siete a mujeres, con edades entre 4 y 84 años. Asimismo, se menciona las personas enfermas viven en las regiones de Midtjylland (seis), Hovedstaden (cinco) y Syddanmark (tres).

Finalmente, se señala que la secuenciación del genoma completo de bacterias aisladas de pacientes, reveló que las muestras estaban estrechamente relacionadas.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

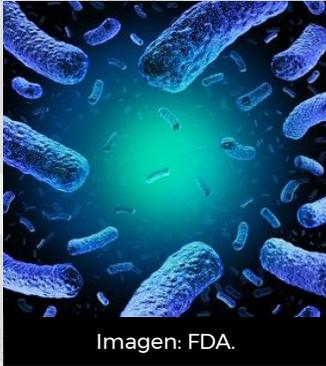
Referencia:

Food Safety News (11 de octubre de 2022). Denmark searches for source of *Salmonella* outbreak with 14 sick. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/denmark-searches-for-source-of-salmonella-outbreak-with-14-sick/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Evaluación del riesgo de infección por *Listeria monocytogenes*, mediante un modelo cuantitativo.



Recientemente, investigadores de universidades de EUA y España, publicaron un estudio sobre un modelo cuantitativo de evaluación de riesgos (QMRA), para investigar el impacto de la contaminación de productos alimenticios con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, sobre la salud pública en EUA.

Como antecedente, se menciona que *L. monocytogenes* ha sido analizada en todo el mundo, en productos alimenticios como ensaladas, carnes frías, queso, mariscos y vegetales congelados, durante los últimos 30 años, estimándose una prevalencia promedio de 1.4-9.9% a nivel global y de 0.5-3.8% en EUA.

Como parte del estudio, se desarrolló un modelo cuantitativo de evaluación de riesgos, para determinar el impacto de la presencia de la bacteria en diferentes productos alimenticios sobre la salud pública, mediante un análisis retrospectivo. Los resultados mostraron que: la prevalencia de *L. monocytogenes* en productos listos para el consumo, se ha reducido entre 12.4 y 92.7%, durante los últimos 5 años; el modelo QMRA estimó entre 1,044 y 2,089 casos de listeriosis, la mayoría de los cuáles se atribuyeron a carnes frías (>90%) y ensaladas (<5%); 46.9-80.1% de los casos se atribuyeron a población altamente susceptible; y la eliminación de lotes de productos con >1 UFC (unidades formadoras de colonias)/g, podría reducir el número de casos en 55.9-100%.

Los investigadores concluyen que introducir pruebas lote por lote y definir límites cuantitativos permisibles, en regulaciones para productos de bajo riesgo, coadyuvaría a reducir el impacto de *L. monocytogenes* en la salud pública.

Cabe señalar que México realiza 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: Sampedro, F. et al. (11 de octubre de 2022). Quantitative risk assessment model to investigate the public health impact of varying *Listeria monocytogenes* allowable levels in different food commodities: A retrospective analysis. International Journal of Food Microbiology 383: 109932. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109932>