



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Avances en investigación de brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Litchfield, asociado con salmón.....	4
Internacional: Organismos presentan el Plan de Acción Conjunto One Health 2022-2026, para fortalecer la sanidad e inocuidad.....	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 19 de octubre, hay 9 investigaciones activas. La

situación actual de las potencialmente relacionadas con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

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

- Brote de ***E. coli* O121:H19**, vinculado a **falafel congelado** (12/10/2022): continúa la inspección *in situ* y ha iniciado el rastreo, la recolección y el análisis de muestras; se reportan 20 casos de personas enfermas. 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 un **producto aún no identificado** (28/09/2022): continúa la recolección y análisis de muestras, y la inspección *in situ*. Se reportan 30 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Listeria monocytogenes*** (14/09/2022), vinculado a **quesos tipo Brie y Camembert**: continúa la inspección *in situ*, la recolección y análisis de muestras, y el rastreo. Se reportan 6 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Salmonella* Senftenberg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): continúa la investigación; se reportan 34 casos de personas enfermas.
- Brote asociado con **productos vegetales congelados** (lentejas francesas y puerros gratinados – 29/06/2022): continúa la investigación para **identificar al patógeno**, así como el retiro de producto, rastreo, inspección y muestreo. Se reportan 386 personas enfermas.



DIRECCIÓN EN JEFE

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

- Brote de ***E. coli* O157:H7**, vinculado a un **producto no identificado** (17/08/2022): los CDC anunciaron que el brote terminó y la investigación está cerrada.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto no identificado** (03/08/2022): el brote terminó, aunque la investigación de la FDA sigue en curso; hay 84 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto no identificado** (27/07/2022): el brote terminó, aunque la investigación de la FDA sigue en curso; se reportan 43 personas enfermas.

La lista 2022 engloba un total de 24 brotes de ETAs, cinco de ellos vinculados a productos vegetales frescos (melón cantalupe, fresa, lechuga romana, ensaladas de hoja verde, etc.), 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.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (19 de octubre 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Avances en investigación de brote multiestatal de *Salmonella* Litchfield, asociado con salmón.



Imagen: <https://pescaconfuturo.com>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA dio a conocer los avances de la investigación de un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* Litchfield, asociado con salmón fresco y crudo, suministrado a restaurantes de California (CA) y Arizona (AZ) por la empresa Mariscos Bahía Inc.

En la investigación, realizada en coordinación con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, e instancias estatales y locales, se rastreó la distribución del producto, identificando como proveedora del mismo a la empresa referida. Muestras colectadas por la FDA en las instalaciones de esta, en Pico Bahía, CA, dieron positivo a la misma cepa de *Salmonella* previamente asociada con el brote; el análisis de secuenciación del genoma completo está en curso. Se infiere que otros productos de la empresa (fletán fresco y crudo, lubina chilena, atún y pez espada) podrían también estar contaminados con la bacteria y haber sido distribuidos desde sus instalaciones en Phoenix, Arizona.

A la fecha, se registran 33 casos de personas enfermas (21 en CA, 11 en AZ y uno en Illinois), con 13 hospitalizaciones y cero muertes; se ha confirmado la distribución del producto en CA y AZ, aunque podría haberse comercializado también en otros estados; de 16 pacientes entrevistados, 12 informaron haber consumido sushi, sashimi o poke, y 9 salmón crudo, antes de enfermarse.

Finalmente, se comenta que la compañía está cooperando con la investigación de la FDA y se ha comprometido a iniciar un retiro voluntario del producto.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola y 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 COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

Referencia: Food and Drug Administration (FDA) (19 de octubre de 2022). Outbreak Investigation of Salmonella: Seafood (October 2022). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-seafood-october-2022?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Organismos presentan el Plan de Acción Conjunto One Health 2022-2026, para fortalecer la sanidad e inocuidad.



Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), publicaron el “Plan de Acción Conjunto One Health 2022-2026”, enfocado en la inocuidad alimentaria, la sanidad humana, animal y vegetal, y la protección del ambiente.

El plan se basa en seis líneas de acción: 1) mejorar capacidades para fortalecer los sistemas de salud; 2) reducir riesgos de zoonosis emergentes y reemergentes, epidemias y pandemias; 3) controlar y eliminar enfermedades zoonóticas endémicas de zonas tropicales, y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) no atendidas; 4) fortalecer la evaluación, gestión y comunicación de riesgos de inocuidad alimentaria; 5) frenar la resistencia a los antimicrobianos (RAM); y 6) integrar el medio ambiente al enfoque One Health.

En inocuidad alimentaria (línea 4), se busca promover la concientización, cambios en políticas y coordinación de acciones entre partes interesadas, a fin de garantizar alimentos saludables, basándose en la "Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022-2030". Lo anterior, mediante el fortalecimiento del enfoque One Health en los sistemas alimentarios nacionales de vigilancia, detección y seguimiento de ETAs, y el fomento al uso y mejora de datos, evidencia científica, análisis y evaluación de riesgos, a fin de detectar, prevenir y responder con eficacia a amenazas a la inocuidad de los alimentos.

Finalmente, se menciona que los organismos se comprometerán con organizaciones no gubernamentales, industria, academia y otras partes interesadas, para avanzar en el Plan de Acción.

Referencias:

FAO, PNUMA, OMS y OIE (octubre de 2022). One Health Joint Plan of Action (2022-2026): working together for the health of humans, animals, plants and the environment. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/cc2289en/cc2289en.pdf>

Food Safety Magazine. (19 de octubre de 2022). International Organizations Develop One Health Action Plan, Food Safety is Key Component. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8077-international-organizations-develop-one-health-action-plan-food-safety-is-key-component>

Food Safety News. (20 de octubre de 2022). Food safety finds a place in One Health Plan. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/food-safety-finds-place-in-one-health-plan/>