



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



01 de septiembre de 2022



DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Hong Kong: Detección de cadmio en cangrejos originarios de Canadá.....	4
Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de 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 31 de agosto, hay 11 investigaciones activas, agregándose un brote nuevo. 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 **Salmonella Mississippi**, vinculado a un **producto aún no identificado** (31/08/2022): inició la investigación y se reportan 99 casos de personas enfermas.
- Brote de **E. coli**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): continúa la investigación e inspección *in situ*, y han iniciado la recolección y análisis de muestras; se reportan 84 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Senftenberg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): continúa la investigación y se reportan 25 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): continúa el rastreo, recolección y análisis de muestras e inició la inspección *in situ*; se reportan 73 casos de personas enfermas.
- Brote de **Cyclospora spp.**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/08/2022): continúa la investigación; hay 75 casos de personas enfermas.
- Brote de **Cyclospora spp.**, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/07/2022): continúa la investigación, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 42 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.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote vinculado a **cereal seco** (20/04/2022): no se ha identificado al **patógeno asociado**; se reportan 558 informes de eventos adversos; continúa la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras.

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

- Brote de *Salmonella* Braenderup, vinculado a un producto aún no identificado (22/06/2022): finalizó, pero la investigación sigue activa, se reportan 75 personas enfermas.

La lista 2022 engloba un total de 21 brotes de ETAs, cinco de ellos vinculados a productos vegetales frescos (fresa, lechuga romana, ensaladas de hoja verde, etc.), y los demás con alimentos procesados. 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 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). (31 de agosto 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

DIRECCIÓN EN JEFE



Hong Kong: Detección de cadmio en cangrejos originarios de Canadá.



Imagen: <https://alaskaseafood.es>

Recientemente, el Centro para la Seguridad Alimentaria (CFS) del gobierno de Hong Kong notificó, a través de su portal oficial, la detección del metal pesado cadmio, en cangrejos originarios de Canadá.

Se precisa que, de acuerdo con los análisis de laboratorio realizados por el CFS a una muestra de

cangrejo Dungeness, derivados de una inspección a importaciones, se detectaron 6.7 ppm del contaminante referido, cuando el límite máximo permitido en Hong Kong es de 2.0 ppm.

El comunicado señala que, debido a lo anterior, el CFS ha dado instrucciones al importador para que deje de comercializar el producto afectado, pues de acuerdo con las Regulaciones de Adulteración de Alimentos, en su apartado de Contaminación con Metales (Cap 132V), cualquier persona que venda alimentos contaminados con este tipo de contaminantes por encima del límite legal, puede ser procesada, ser multada e ir a prisión por al menos seis meses.

Asimismo, se menciona que el CFS dará seguimiento al caso, incluido el rastreo del origen del alimento en cuestión y la toma de muestras para su análisis.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), México ha realizado importaciones de cangrejo de Canadá.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de inocuidad Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos/físicos, como los metales pesados.

Referencia: Centre for Food Safety (1 de septiembre de 2022). Results of Sample with Irregularity: Metal contamination exceeds legal limit in Dungeness Crab sample. Recuperado de https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220901_9737.html :

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa WK Produce está retirando del mercado hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, el Código Universal del Producto (UPC) es 6 950319 388884. Este viene en porciones de 150 g y fue vendido en la provincia de Columbia Británica.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, la cual continúa la investigación, que puede dar lugar a la retirada de otros productos. Además, está verificando que la

compañía esté retirando del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo, venderlo o distribuirlo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de hongos enoki procedentes de Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (31 de agosto de 2022). Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enoki-mushroom-recalled-due-to-listeria-monocytogenes-0>