



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avance de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Resultados de investigación del brote de <i>Salmonella</i> Typhimurium, vinculado a melón procedente de Indiana.....	4
Unión Europea: La EFSA publica informe sobre residuos de plaguicidas en los alimentos.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avance 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 26 de abril de 2023, hay cuatro investigaciones activas (una agregada recientemente). La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote en el que **aún no se identifica el patógeno** vinculado a un **producto no identificado** (26/04/2023), se ha iniciado el rastreo; se reportan 13 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Infantis**, vinculado a **harina** (29/03/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 12 casos de personas enfermas (3 con hospitalización).
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** provenientes de unidades de producción de Baja California, México (01/03/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 8 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (17 con hospitalización).

La lista 2023 engloba un total de cinco brotes de ETAs, tres vinculados con productos no identificados, uno con harina y uno con fresas orgánicas congeladas.

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 (SRRC); y otras que



DIRECCIÓN EN JEFE

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, 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 vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (26 de abril 2023). 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



EUA: Resultados de investigación del brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado a melón procedente de Indiana.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, publicó los resultados de la investigación de un brote de *Salmonella* Typhimurium, que se presentó entre julio y septiembre de 2022, y fue vinculado con melón cultivado en el suroeste del estado de Indiana.

Como antecedente, se menciona que el brote referido causó 88 casos de personas enfermas en EUA (en el periodo señalado); 32 de ellas requirieron hospitalización.

El documento indica que la FDA realizó una investigación en tres unidades de producción, predios públicos aledaños y una empacadora, encontrándose muestras positivas a *Salmonella* spp. en cada ubicación; sin embargo, ninguno de los aislamientos resultantes coincidió de manera concluyente con la cepa del brote, con base en la secuenciación del genoma completo. No obstante, la FDA impuso requisitos y emitió recomendaciones a las unidades de producción de melón, tales como: revisar las prácticas actuales para determinar si son adecuadas o se requieren medidas de prevención adicionales; realizar muestreo de los productos antes y/o después de la cosecha; aplicar adecuadamente el abono orgánico (estiércol de aves de corral), para minimizar el riesgo de contaminación; inspeccionar, limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos (incluyendo equipo y herramientas), utilizando productos autorizados por la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos; mejorar la los sistemas de rastreabilidad, a fin de localizar y eliminar, con rapidez, productos contaminados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; 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). (27 de abril 2023). FDA Issues Report Highlighting Salmonella Outbreak in Cantaloupe During Summer of 2022. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-report-highlighting-salmonella-outbreak-cantaloupe-during-summer-2022?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



Unión Europea: La EFSA publica informe sobre residuos de plaguicidas en los alimentos.



Imagen: <https://www.mypress.mx>

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó su 'Informe anual sobre residuos de plaguicidas en los alimentos', el cual muestra un panorama de las actividades oficiales para el control de este tipo de sustancias, llevadas a cabo en los Estados miembros de la Unión Europea (UE).

El documento resume los resultados del Programa de Control Plurianual Coordinado por

la UE (MACP UE) y de los Programas Nacionales de Control (MANCP); los datos que contiene corresponden a 2021, destacando, entre otros, los siguientes:

1. La proporción de muestras por encima de los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMRs) disminuyó en la UE de 5.1% (en 2020) a 3.9% (en 2021); la tasa de incumplimiento fue mayor en el productos provenientes de países no pertenecientes a la UE (6.4%);
2. Los plaguicidas no autorizados clorpirifos y fluazifop fueron detectados en cultivos agrícolas de la UE (principalmente trigo y brócoli), en niveles superiores a los LMRs;
3. El glifosato se detectó en 232 muestras (de 15,232 analizadas), 23 de las cuales superaban los LMRs; la tasa de incumplimiento disminuyó con relación a 2020;
4. El óxido de etileno superó los LMRs en 133 muestras (de 2,011 analizadas), 25 de las cuales correspondieron a semilla de ajonjolí proveniente de India, por lo que la EFSA recomendó vigilar esta sustancia en las fronteras, en arroz, chile y cúrcuma (además de ajonjolí);
5. En el caso de productos agrícolas orgánicos, 117 muestras (de 6,530 analizadas) contenían residuos de plaguicidas (incluyendo ingredientes activos no autorizados para agricultura orgánica, como imazalil y clorpirifos), 68 de ellas por encima de los LMRs; la sustancia que superó los LMRs con mayor frecuencia fue el óxido de etileno (en 18 ocasiones);
6. En el caso de miel, 22 muestras (de 1,035 analizadas) superaron los LMRs, identificándose un total de 28 plaguicidas; los más frecuentes fueron tiacloprid y acetamiprid;
7. En huevo de gallina, 32 muestras sobrepasaron los LMRs de fipronil (de 55,000 analizadas para este plaguicida).

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia: European Food Safety Authority (EFSA) (26 de abril de 2023). The 2021 European Union report on pesticide residues in food. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.7939>

<https://www.foodsafetynews.com/2023/04/efsa-publishes-2021-pesticides-in-food-findings/>