



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Europa: Brotes multinacionales de <i>Salmonella</i> Enteritidis, posiblemente vinculados con productos de aves de corral.....	2
Reino Unido: Prevalencia de <i>Escherichia coli</i> en carne de res y cerdo, y evaluación de su resistencia a antimicrobianos.....	3
Unión Europea: Evalúa propuesta de modificación de límites máximos de residuos del difenoconazol para trigo y centeno.....	4



Europa: Brotes multinacionales de *Salmonella* Enteritidis, posiblemente vinculados con productos de aves de corral.



Imagen: OMS.

El 15 de agosto de 2023, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer la ocurrencia de brotes de la bacteria patógena *Salmonella* Enteritidis, en distintos países de la Unión Europea, los cuales posiblemente se vinculen con el consumo de productos de aves de corral, contaminados.

El comunicado destaca tres brotes de *S. Enteritidis* en Austria (el primero de ellos a partir de febrero de 2023), los cuales suman 27 casos de personas enfermas (una fallecida); las investigaciones iniciales realizadas por la Agencia Austríaca de Salud e Inocuidad Alimentaria (AGES), el Ministerio de Salud y autoridades locales, apuntan al consumo de carne de aves de corral, importada de Polonia, como la causa probable.

Se señala que también se han descrito pacientes infectados con la bacteria referida: Dinamarca (15 casos de mayo a julio), Alemania (6 casos, entre diciembre de 2023 y junio de 2023), Países Bajos (10 casos entre septiembre de 2020 y julio de 2023), Noruega (1 caso, en marzo de 2023), Reino Unido (65 casos durante 2023, asociados con huevo y carne de pollo), Bélgica (8 casos entre enero de 2022 y enero de 2023), Francia e Irlanda.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (15 de agosto de 2023). One dead in Austria as EU is hit by *Salmonella* outbreaks. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/08/one-dead-in-austria-as-eu-is-hit-by-salmonella-outbreaks/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Prevalencia de *Escherichia coli* en carne de res y cerdo, y evaluación de su resistencia a antimicrobianos.



Fuente: Food Safety Magazine

A través del portal Food Safety Magazine y con información de la Agencia de Salud Animal y Vegetal de Reino Unido (APHA), se dio a conocer un estudio en el que se determinó la prevalencia de la bacteria patógena *Escherichia coli* en carne de res y cerdo, y evaluaron su resistencia a antimicrobianos (AMR).

Como parte de la metodología, entre octubre y diciembre de 2021, se tomaron 105 muestras de carne de res y cerdo, vendidas en 80 establecimientos de mercados minoristas, ubicados en distintas zonas de Reino Unido; de estas, se obtuvieron aislamientos de *E. coli*, con los que se realizaron pruebas de susceptibilidad a antibióticos y análisis moleculares.

Los resultados mostraron que el 1 y 4 % de las muestras de carne de res y cerdo, respectivamente, mostraron prevalencia de *E. coli* resistente a cefalosporinas (ESBL o AmpC); mientras que ninguna de las muestras de carne tenía recuentos de *E. coli* productora de carbapenemasas (AmpC-/ESBL; enzimas que confieren resistencia a antibióticos carbapenémicos) por encima de los niveles de detección establecidos en la Unión Europea (UE).

Finalmente, se resalta que la prevalencia de *E. coli* con AMR, en Reino Unido, es más baja que la prevalencia promedio de los 28 estados miembros de la UE.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety Magazine. (15 de agosto de 2023). AMR in *E. Coli* on UK Retail Beef and Pork Remain Low. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8805-amr-in-e-coli-on-uk-retail-beef-and-pork-remain-low>



Unión Europea: Evalúa propuesta de modificación de límites máximos de residuos del difenoconazol para trigo y centeno.



Imagen de uso libre

El 14 de agosto de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) comunicó la evaluación de la propuesta de modificación de los límites máximos de residuos (LMRs) del fungicida difenoconazol, para los cultivos de trigo y centeno.

Como antecedente, se menciona que la empresa Syngenta Crop Protection AG, de Alemania, presentó una solicitud a la autoridad nacional competente de ese país, para modificar los LMRs existentes del ingrediente activo difenoconazol, en los cultivos referidos. Por lo anterior, la autoridad de Alemania realizó una evaluación, con base en la cual propuso aumentar el LMR de 0.1 mg/kg a 0.3 mg/kg, enviando el informe correspondiente a la Comisión Europea, que a su vez lo remitió a la EFSA.

La evaluación de la EFSA a la solicitud e informe, concluyó lo siguiente:

- La exposición dietética a los residuos de difenoconazol, por ingesta de granos de trigo y centeno, es baja; el impacto de los usos previstos de los residuos en los productos de origen animal, y la exposición del consumidor, no pudieron abordarse adecuadamente.
- Se confirma un margen de seguridad muy estrecho para la exposición crónica general, por lo que la información se considera provisional, y se está en espera de la presentación de datos de confirmación sobre la degradación y toxicidad de los cuatro estereoisómeros del difenoconazol en plantas y animales.
- Los datos presentados indican que no es necesario modificar los LMR del difenoconazol para el trigo y centeno, en la Unión Europea.

En el contexto nacional, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

European Food Safety Authority (EFSA) (22 de septiembre de 2022). Modification of the existing maximum residue levels for difenoconazole in wheat and rye. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/efsajournal/pub/8207>