



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**19 de enero de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Suecia: Autoridades continúan investigación de un brote de <i>Salmonella</i> Enteritidis, posiblemente vinculado con huevo.....	4
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en pimienta negra procedente de Brasil. .....	5



## 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 18 de enero de 2023, hay dos investigaciones activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **germinados de alfalfa** (28/12/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 15 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **hongos Enoki importados** (09/11/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 3 casos de personas enfermas (todos con hospitalización).

La lista 2022 engloba un total de 28 brotes de ETAs, tres de ellos vinculados con productos vegetales frescos (fresa, melón, lechuga romana y germinados de alfalfa), uno con hongos comestibles, uno con cereal seco, uno con mariscos, dos con atún y los demás con alimentos procesados o productos no identificados. En 2023 aún no se han reportado brotes de ETAs.

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 coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.



## DIRECCIÓN EN JEFE

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales como melón cantaloupe, fresa y lechuga romana, 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). (18 de enero 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Suecia: Autoridades continúan investigación de un brote de *Salmonella* Enteritidis, posiblemente vinculado con huevo.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Agencia Sueca de Alimentos (Livsmedelsverket), la Agencia de Salud Pública de Suecia (Folkhälsomyndigheten) y otras instituciones del mismo sector, continúan investigando para identificar el origen de un brote de *Salmonella* Enteritidis, posiblemente vinculado con huevo.

De acuerdo con el comunicado, 22 personas de 11 regiones, cuyas edades oscilan entre 7 y 90 años, enfermaron a causa de la bacteria referida. En las encuestas realizadas, las personas informaron haber consumido alimentos que contenían huevo, antes de enfermarse.

Se precisa que, a finales de diciembre de 2022, se identificó *Salmonella* Enteritidis durante un control de rutina en una de las granjas de ovipostura de la empresa CA Cedergren, un importante productor sueco, lo que dio lugar a varios retiros de huevo, del mercado. Del mismo modo, se detectó a la bacteria en una granja de la provincia de Småland, por lo que la Agencia Sueca para la Agricultura ha decidido sacrificar 165,000 gallinas ponedoras.

Finalmente, se señala que, las empacadoras Coop, Axfood, ICA, Lidl y Kronägg, han emitido alertas que involucran paquetes de huevo de diferentes tamaños, y están investigando, junto con el proveedor, cómo pudo haber ocurrido la contaminación.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no ha realizado importaciones de huevo procedente de Suecia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (19 de enero de 2023). Salmonella outbreak in Sweden linked to eggs. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/salmonella-outbreak-in-sweden-linked-to-eggs/>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Alemania: Detección de *Salmonella* sp. en pimienta negra procedente de Brasil.**



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* sp., en pimienta negra procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella*

sp., cuando el límite máximo permisible en Alemania es “Nulo”.

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

Se menciona que las autoridades de Alemania realizaron retención oficial del producto contaminado y tratamiento físico.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de pimienta negra procedente de Brasil.

Cabe señalar, que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, 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). (17 de enero de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.0396. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/591585>