



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



09 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Nueva Zelanda: Retiro de mejillones, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Internacional: FAO y OMS analizan medidas de prevención y control de peligros microbiológicos en germinados.....	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 08 de febrero 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); se emitió un aviso actualizado para incluir productos adicionales.

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 (SRR); 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). (08 de febrero 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

DIRECCIÓN EN JEFE



Nueva Zelanda: Retiro de mejillones, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, se comunicó que la empresa Blackbeards Smokehouse Ltd. está retirando del mercado mejillones ahumados de la marca Blackbeards Smokehouse, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de pruebas de rutina de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda, en las que fue detectada la bacteria.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Smoked Mussels Chilli & Lime, Smoked Mussels Coromandel Gold, Smoked Mussels Garlic & Dill y Smoked Mussels Natural Smoked, los cuales vienen en paquetes de plástico de 210 g, sellados al vacío. Estos productos se vendieron en las tiendas Farro Fresh stores, Four Square Coromandel, Fresh Choice Papamoa, New World Albany, RAW y Vetro Rotorua.

Se precisa que no han sido reportadas enfermedades asociadas con el consumo de los mejillones referidos, y que el retiro no ha afectado a otros productos de la marca Blackbeards Smokehouse.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan adquirido los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no ha realizado importaciones de mejillones ahumados procedentes de Nueva Zelanda.

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.

Referencias:

Inocuidad Alimentaria de Nueva Zelanda. (09 de febrero de 2023). Blackbeards Smokehouse brand Smoked Mussels. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/blackbeards-smokehouse-brand-smoked-mussels/>

Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (09 de febrero de 2023). Smoked mussels recalled due to possible presence of *Listeria*. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/smoked-mussels-recalled-due-to-possible-presence-of-listeria/>



Internacional: FAO y OMS analizan medidas de prevención y control de peligros microbiológicos en germinados.



Imagen: <https://www.foodsafetynews.com>

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), publicaron la tercera parte del reporte derivado de reuniones sobre 'Prevención y Control de Peligros Microbiológicos en Frutas Frescas y Vegetales', enfocada en los germinados.

Como antecedente, se menciona que, en 2019, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó un proyecto para desarrollar directrices sobre *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en vegetales de hoja y germinados. Como parte del mismo, en noviembre de 2021 y julio de 2022, se realizaron reuniones de expertos para recopilar, revisar y discutir las medidas pertinentes para el control de peligros microbiológicos en la producción, cosecha, envasado y envío a puntos de venta, de los germinados.

El informe aborda las medidas de prevención y control específicas para la producción primaria y el manejo de semillas para germinar, la producción de germinados y las prácticas de higiene aplicables durante su comercialización. También incluye recomendaciones para el mantenimiento adecuado de registros y el establecimiento de programas de trazabilidad de productos, que faciliten la identificación e investigación sobre semillas y germinados contaminados, durante la ocurrencia de brotes de patógenos transmitidas por alimentos (PTAs) y/o retiros de los productos correspondientes. Así mismo, los expertos identificaron PTAs de relevancia, entre los que se incluye a STEC, *Salmonella spp.* y *Listeria monocytogenes*; y determinaron que, aunque las semillas pueden estar contaminadas con patógenos de tipo viral o parasitario, pocos brotes de los mismos se han atribuido a germinados.

Finalmente, el documento describe una serie de medidas de prevención y control de los peligros microbiológicos durante la producción, distribución y venta de germinados.

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: FAO y OMS (febrero de 2023). Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables – Part 3: Sprout. Meeting Report. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/cc3810en/cc3810en.pdf>
<https://www.foodsafetynews.com/2023/02/fao-and-who-put-sprout-safety-in-the-spotlight/>