



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



13 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate procedente de Perú.	4
EUA: Limitaciones de la prueba de diagnóstico del virus de la hepatitis A en frutillas.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

El 12 de julio de 2023, 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 última actualización, siete investigaciones se encuentran activas, agregándose una nueva. 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 de ***Escherichia coli* 0157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/12/2023): se ha iniciado el rastreo; se reportan 11 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (06/07/2023): continúa la recolección y análisis de muestras; se reportan 112 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato (+)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 34 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo, se ha iniciado la inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 38 casos de personas enfermas.
- Brote de **patógeno aún no identificado**, vinculado con **hongos morel** (26/04/2023): continúa el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 50 casos de personas enfermas (3 con hospitalización y 2 muertes). Los resultados de la investigación del Departamento de Salud del condado de Gallatin y el Departamento de Salud Pública y Servicios Humanos de Montana (DPHHS), relacionan el brote con un alimento que contiene



DIRECCIÓN EN JEFE

hongos morel, vendido en el restaurante Dave's Sushi en Bozeman. Además, la FDA ha emitido un aviso.

- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** provenientes de unidades de producción de Baja California, México (01/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 9 casos de personas enfermas (3 con hospitalización). Inició un retiro adicional para productos que contienen fresas, los cuales fueron vendidos en tiendas Walmart, Costco y HEB.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado con **masa cruda para galletas** (24/05/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).

La lista 2023 engloba un total de 11 brotes de ETAs, cinco vinculados con productos no identificados, uno con verduras de hoja verde, uno con brócoli, uno con hongos morel, uno con harina, uno con masa cruda 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 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). (12 de julio 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



Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate procedente de Perú.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de julio de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectó cadmio en aguacate procedente de Perú.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se determinó una

concentración de 0.069 ± 0.017 mg/kg - ppm de cadmio, cuando el límite máximo de residuos permisible en Países Bajos es de 0.05 mg/kg-ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. El producto se distribuyó a otros países como Alemania y Grecia. La medida adoptada fue informar a los destinatarios sobre la detección del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México realizó importaciones de aguacate procedente de Perú.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos, como los metales pesados.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (11 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4661. Cadmium in Avocado (Peru). Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/622226>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Limitaciones de la prueba de diagnóstico del virus de la hepatitis A en frutillas.



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

El 12 de julio de 2023, a través del portal Food Safety News, investigadores de distintas instituciones científicas, académicas y gubernamentales de EUA, publicaron un artículo en el que discuten las limitaciones de la prueba de diagnóstico del virus de la hepatitis A (VHA), en frutillas.

Como antecedente, se menciona que la investigación de un brote reciente de VHA

en EUA, vinculado con fresas orgánicas congeladas, ha revelado complejidades en la evaluación y determinación de la inocuidad de este tipo de productos; lo que ha derivado en la obligatoriedad de una prueba para el diagnóstico del VHA.

El comunicado aborda las limitaciones de la prueba para la detección del contaminante microbiológico referido, en frutillas. Se precisa que dicha prueba, la cual consiste en la extracción de ARN a partir de muestras de alimentos y la subsecuente detección del patógeno mediante RT-qPCR, es actualmente el mejor método de diagnóstico disponible; no obstante, tiene defectos inherentes como los siguientes: los límites de detección del RT-qPCR tienden a ser más altos que para el caso de bacterias; mediante RT-qPCR, los virus son detectables incluso mucho después de haber perdido su infectividad, por lo que un resultado positivo no necesariamente indica un riesgo para la salud de los consumidores de frutillas; la probabilidad de detección del contaminante varía con las características del evento de contaminación (p. ej. fuente de origen y concentración del virus) y con el tamaño de muestra, entre otros factores.

Finalmente, se concluye que la dependencia de las pruebas en producto final, con el método referido, podrían proporcionar una falsa sensación de inocuidad de las frutillas y frenar la mejora de los procedimientos de diagnóstico.

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: Food Safety News (12 de julio de 2023). Is mandatory testing the best approach for managing hepatitis A in berries? <https://www.foodsafetynews.com/2023/07/is-mandatory-testing-the-best-approach-for-managing-hepatitis-a-in-berries/>