



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**21 de julio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Se mantiene el brote de hepatitis A vinculado con fresas orgánicas. ....	2
Bélgica: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA. ....	3
México: Efecto de la aplicación de vapor húmedo en la supervivencia de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i> en aguacate. ....	4



## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Se mantiene el brote de hepatitis A vinculado con fresas orgánicas.**



Imagen: Food Safety News

El 21 de julio de 2023, a través del portal Food Safety News y con base en información de los Centros para el Control de Enfermedades (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, se comunicó el registro de un caso de infección por el virus de la hepatitis A, asociados con el consumo de fresas orgánicas.

Se señala que al 20 de julio, los CDC habían registrado 10 personas infectadas por el virus de la hepatitis A, en cuatro estados de EUA (Washington, Oregón, California y Hawái), con fechas de inicio de la enfermedad entre el 24 de noviembre de 2022 y el 4 de junio de 2023; todas informaron haber comido fresas congeladas 2 a 7 semanas antes del inicio de síntomas. Se precisa que, en todos los casos, fresas implicadas provenían de un mismo proveedor de Baja California, México, de acuerdo con las investigaciones de los CDC y la FDA. Derivado de lo anterior, se realizan retiros de productos a base de fresas, comercializados por las empresas: California Splendor, Inc., de San Diego, California; Wawona Frozen Foods, de Clovis, California; Scenic Fruit Company, de Gresham, Oregon; Willamette Valley Fruit Co., de Salem, Oregón; y un minorista de Meijer, Inc.

Finalmente, se refiere que la cepa del virus asociada con el presente brote es genéticamente idéntica a la que causó otro brote de hepatitis A en 2022, el cual se relacionó con fresas orgánicas frescas importadas de Baja California, México, y vendidas en varios comercios minoristas.

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 (21 de julio de 2023). Las autoridades dicen que el brote de hepatitis A vinculado a fresas orgánicas congeladas está creciendo. <https://www.foodsafetynews.com/2023/07/officials-say-hepatitis-a-outbreak-linked-to-frozen-organic-strawberries-is-growing/>

DIRECCIÓN EN JEFE

**Bélgica: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 12 de julio de 2023 se notificó que, con base en control fronterizo, las autoridades de Bélgica, detectaron aflatoxinas en pistache procedente de EUA.

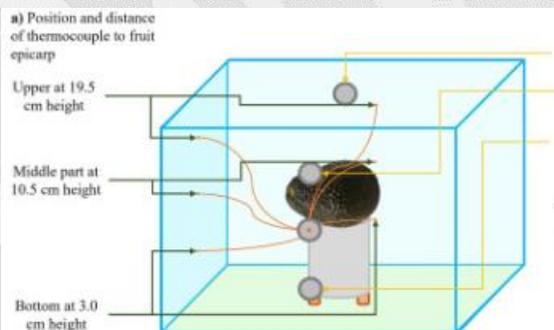
Se identificaron concentraciones de 30  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 30  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bélgica son de 8 y 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de

rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas que se adoptaron fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado pistache de EUA. 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, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4711. Aflatoxins in pistachios originating from USA, dispatched from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/622700>

**México: Efecto de la aplicación de vapor húmedo en la supervivencia de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en aguacate.**

Créditos: R. García-Frutos, et al. 2023

El 13 de julio de 2023, investigadores de la Universidad de Guadalajara, publicaron un estudio en el que evaluaron el efecto de la aplicación de vapor húmedo en la supervivencia de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*, en aguacate.

Como parte de la metodología, se menciona que se compraron 287 aguacates (*Persea americana* var. Hass) en un centro de distribución local de la

ciudad de Guadalajara, los cuales fueron llevados al Laboratorio de Microbiología e Inocuidad de Alimentos (FMSL) de la Universidad de Guadalajara, para el estudio.

Los resultados mostraron que el tratamiento con vapor húmedo (durante 60 s) redujo significativamente las concentraciones de ambas bacterias, tanto en la superficie como en la pulpa de los aguacates, siendo *Salmonella* spp. la más susceptible. Así mismo, el tratamiento aplicado por 60 s, permitió recuento de células adheridas más bajos para ambas bacterias y mejoró la seguridad de la pulpa.

Finalmente, los investigadores resaltan que la aplicación de vapor húmedo es una alternativa para reducir las células de *Salmonella* y *L. monocytogenes* en la superficie y pulpa, mejorando la inocuidad del aguacate.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

R. García-Frutos, et al. (13 de julio de 2023). Effect of wet steam on the survival of *Salmonella* and *Listeria monocytogenes* cells attached to Hass whole avocado. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jwt.2023.115071>