



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 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

Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Senftenberg ST14, posiblemente relacionado con el consumo de tomate cherry..... 4

Argentina: Prohíbe el uso de formulaciones de plaguicidas a base de fipronil... 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 26 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 dos nuevas. 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 ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/07/2023): se ha iniciado el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 39 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Escherichia coli* 026**, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/12/2023): se ha iniciado el rastreo; se reportan 13 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Escherichia coli* 0157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/12/2023): continúa el rastreo; se reportan 12 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (06/07/2023): se ha iniciado el rastreo, y continúa la recolección y análisis de muestras; se reportan 121 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 35 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 68 casos de personas enfermas.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** (01/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 10 casos de personas enfermas (4 con hospitalización). Inició un retiro adicional para productos que contienen fresas, los cuales fueron vendidos en tiendas Walmart, Costco y HEB.

La lista 2023 engloba un total de 13 brotes de ETAs, siete vinculados con productos no identificados, uno con verduras de hoja verde, uno con brócoli, uno con hongos morel, uno con fresas orgánicas congeladas, uno con harina y uno con masa cruda.

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). (26 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



Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Senftenberg ST14, posiblemente relacionado con el consumo de tomate cherry.



Imagen de uso libre

El 27 de julio de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) dio a conocer un brote multinacional de *Salmonella* Senftenberg ST14 en la Unión Europea, Noruega, Reino Unido y EUA, posiblemente relacionado con el consumo de tomate cherry.

De acuerdo con el comunicado, desde agosto de 2022 hasta el 12 de julio de 2023, se habían notificado 92 casos de infecciones en Austria (5), Bélgica (4), República Checa (4), Estonia (1), Finlandia (12), Francia (16), Alemania (26), Irlanda (1), Países Bajos (5), Noruega (1), Suecia (11), Reino Unido (4) y Estados Unidos (2), 69.6% de los cuales correspondieron a mujeres; hubo un fallecimiento en Reino Unido.

Según las investigaciones realizadas en Austria, Alemania y Francia, el tomate cherry fue el alimento asociado con más frecuencia con el brote, de acuerdo con las entrevistas realizadas a los infectados. Por lo anterior, las autoridades de Francia y Austria rastrearon dicho producto hasta empresas mayoristas de Alemania, Países Bajos y España, y productores de Países Bajos, España y Marruecos; sin embargo, aún no cuentan con evidencia microbiológica de que este haya sido el vehículo de las infecciones.

Finalmente, se menciona que la similitud genética de las cepas del brote sugiere una fuente común que está causando un brote prolongado, a través del consumo de alimentos. Asimismo, se indica que la contaminación puede haberse originado desde las unidades de producción del tomate.

En el contexto nacional, 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:

European Food and Safety Authority (27 de julio de 2023). Multi-country outbreak of *Salmonella* Senftenberg ST14 infections possibly linked to cherry like tomatoes. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/en-8211>

DIRECCIÓN EN JEFE

Argentina: Prohíbe el uso de formulaciones de plaguicidas a base de fipronil.



Imagen: ICA.

El 27 de julio de 2023, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) anunció que dará de baja automática, de su Registro Nacional de Terapéutica Vegetal, 31 formulaciones de plaguicidas a base de fipronil.

El comunicado señala que la Dirección de Agroquímicos y Biológicos de la Dirección Nacional de Protección Vegetal del Senasa,

llevó a cabo una revisión de los estudios ecotoxicológicos del principio activo fipronil en *Apis mellifera*, por representar un riesgo para las abejas silvestres y melíferas, aun cuando se apliquen medidas de mitigación. Aunado a lo anterior, en la Resolución Senasa 425, del 11 de agosto de 2021, se estableció un plazo de 485 días hábiles para permitir el uso de formulaciones del plaguicida, a fin de finalizar con los stocks disponibles. Se precisa que las empresas que comercializan productos a base de fipronil, que al 3 de agosto de 2023 cuenten con existencias remanentes, deberán informarlo a la Dirección de Estrategia y Análisis de Riesgo de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Senasa, dentro de 15 días hábiles, para determinar su destino.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) (27 de julio de 2023). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). <https://www.argentina.gob.ar/noticias/ambiente-se-prohibe-el-uso-de-productos-formulados-que-contengan-fipronil>