



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



28 de marzo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de aflatoxinas en almendras procedente de EUA.....	2
Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de <i>Listeria monocytogenes</i> , vinculado con queso.....	3
EUA: Los CDC publican estudio sobre los brotes de <i>Salmonella</i> no tifoidea vinculados a carne de res.	4



España: Detección de aflatoxinas en almendras procedente de EUA.



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 España detectaron aflatoxinas, en almendras procedentes de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de $11.0 \pm 20.4 \text{ } \mu\text{g/kg}$ -

ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en España es de $8 \text{ } \mu\text{g/kg}$ - ppb.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de España realizaron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 EUA ha realizado exportaciones de almendras a México.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (27 de marzo de 2023). NOTIFICATION 2023.2064. Aflatoxinas B1 por encima del LMR en almendras de USA // Aflatoxins B1 above the MRL in almonds from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/603009>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado con queso.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) y la Agencia de Seguridad Sanitaria del Reino Unido (UKHSA), continúan investigando un brote de *Listeria monocytogenes*, en ese país, vinculado a queso blando Baronet.

De acuerdo con el comunicado, se han registrado al menos tres personas enfermas con una muerte, cuyas edades oscilan entre 59 años o más y viven en el sur de Inglaterra o Londres.

Según la investigación, la FSA ha encontrado niveles altos de *L. monocytogenes* en muestras de queso blando Baronet. Asimismo, se menciona que la empresa The Old Cheese Room ha retirado del mercado Baronet, Baby Baronet y Mini Baronet Soft Cheese, que vienen en paquetes de 1 kg, 200 g. y 270 g, respectivamente.

Finalmente, las Agencias instan a los consumidores del Reino Unido a no consumir quesos blandos Baronet, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

- Food Safety News (25 de marzo de 2023). *One dead in UK Listeria outbreak*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/03/one-dead-in-uk-listeria-outbreak/>
- <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-07-2023>
- <https://www.newfoodmagazine.com/news/190772/listeria-death-linked-to-uk-cheese-recall/>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Los CDC publican estudio sobre los brotes de *Salmonella* no tifoidea vinculados a carne de res.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, investigadores de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, publicaron un estudio sobre los brotes de *Salmonella* no tifoidea (NTS) vinculados a carne de res, en el periodo de 2012 a 2019.

Como antecedente, se menciona que, los CDC estiman que cada año se producen 1.35 millones de enfermedades por *Salmonella* no tifoidea (NTS) en los EUA e identifican a la NTS como uno de los cinco principales patógenos que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos en ese país.

Según la metodología, los investigadores recopilaron datos del Sistema de Vigilancia de Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (FDOSS), buscando todos los brotes de NTS transmitidos por alimentos vinculados a la carne de res, entre 2012 y 2019. Además, también consultaron al Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos (NARMS) de los CDC para obtener información sobre las pruebas de susceptibilidad a los antibióticos para aislamientos relacionados con brotes identificados a través de FDOSS.

Como resultados, se tiene que en el periodo de 2012-2019, 27 brotes de *Salmonella* spp. se vincularon con el consumo de carne de res, lo que resultó en 1,103 personas enfermas, de las cuales 254 fueron hospitalizadas y hubo dos muertes. Asimismo, encontraron que la categoría más común implicada fue la carne de res cruda no intacta (44%), seguida de la carne de res cruda intacta (22%). Finalmente, se precisa que la carne molida fue responsable de la mayoría de las enfermedades (87%) y de las dos muertes reportadas, y fue la fuente del brote más grande. Referente a la resistencia antimicrobiana, se encontró que el 18% no mostro resistencia.

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; 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.

Referencia: M. Canning, *et al.* (16 de marzo de 2023). Salmonella outbreaks linked to beef, United States, 2012-2019. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100071>

<https://www.food-safety.com/articles/8448-cdc-identifies-non-typhoidal-salmonella-as-major-pathogen-causing-foodborne-illness-in-us-ground-beef-common-cause>