



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de noviembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

| | |
|---|---|
| EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... | 2 |
| EUA: Retiro de frutillas y mezcla de frutas congeladas, por posible contaminación con el virus de la Hepatitis A. | 4 |
| España: Memoria de la AESAN destaca disminución de alertas alimentarias; predominan las relacionadas con <i>Salmonella</i> spp..... | 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 15 de noviembre 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, cinco 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 ***Listeria monocytogenes***, vinculado **a un producto no identificado** (15/11/2023): se ha iniciado la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Escherichia coli* 0103**, vinculado **a un producto no identificado** (15/11/2023): ha iniciado el rastreo; se reportan 12 casos de personas enfermas.
- Brote de ***E. coli* O121:H19**, vinculado **a un producto no identificado** (01/11/2023): continúa el rastreo; se reportan 37 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Salmonella* Thompson**, vinculado a **cebolla (cortada en cubos)** (04/10/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 73 casos de personas enfermas (15 hospitalizados).
- Niveles altos de **plomo**, vinculado a **puré de manzana** (08/11/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 22 casos de personas enfermas.

La lista 2023 engloba un total de 21 brotes de ETAs, 10 de ellos vinculados con verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, cebolla (cortada en cubos), salsa “pico de gallo”, puré de manzana, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno); y los otros 11 con productos no identificados.



DIRECCIÓN EN JEFE

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). (15 de noviembre de 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



EUA: Retiro de frutillas y mezcla de frutas congeladas, por posible contaminación con el virus de la Hepatitis A.



Imagen de uso libre.

A través del portal Food Safety News, el 15 de noviembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Oregon Potato Company, de Pasco, Washington, está retirando del mercado más de 250,000 paquetes de frutillas y mezcla de frutas congeladas, por su posible contaminación con el virus de la Hepatitis A (VHA).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1. “Great Value Sliced Strawberries”, en paquetes de 4 lbs (1.81 kg), con código 107356. 2. “Great Value Mixed Fruit Pineapple, Strawberries, Peaches and Mango”, en paquetes de 4 lbs (1.81 kg), con código 107355. 3. “Great Value Antioxidant Fruit Blend Strawberries, Blueberries, Raspberries, Pitted Dark Sweet Cherries and Pomegranate Arils”, en paquetes de 2 lbs (1.13 kg), con código 111097. 4. “Rader Farms Organic Berry Trio Strawberry, Blackberry, Raspberry”, en paquetes de 3 lbs (1.36 kg), con código 105872. 5. “Rader Farms Organic Fresh Start Smoothie Blueberry, Strawberry, Raspberry, Kale, Spinach”, en paquetes de 3 lbs (1.36 kg), con código 1399671.

Se precisa que, estos productos se distribuyeron a través de las tiendas Walmart, HEB y Costco, en los estados de: Arkansas, Arizona, California, Colorado, Hawái, Iowa, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maryland, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Dakota del Norte, Nebraska, Nevada, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Oregon, Pensilvania, Dakota del Sur, Texas, Utah, Virginia, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming.

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. (15 de noviembre de 2023). More than 250,000 packages of frozen berries and smoothie products recalled for hepatitis A. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/11/more-than-250000-packages-of-frozen-berries-and-smoothie-products-recalled-for-hepatitis-a/>



España: Memoria de la AESAN destaca disminución de alertas alimentarias; predominan las relacionadas con *Salmonella* spp.



El 13 de noviembre de 2023, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) publicó su Memoria relativa a 2022, en la que destaca que las alertas alimentarias disminuyeron un 23.26%, respecto al año previo, predominando las correspondientes a *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que la Unión Europea dispone de un sistema coordinado de alertas alimentarias, el cual se refleja en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y en la Red de Asistencia y cooperación Administrativa (ACA).

De acuerdo con el documento, a lo largo de 2022 se gestionaron, a través del SCIRI, 880 expedientes referentes a productos alimenticios, en los que está implicado España (363 alertas, 255 a rechazos en frontera, 254 a informaciones y 8 a casos novedosos). En cuanto a las alertas, predominaron las relacionadas con bacterias patógenas, principalmente *Salmonella* spp.; en segundo lugar, se ubicaron las alertas por residuos de agroquímicos (mayoritariamente óxido de etileno). Los tipos de productos con más alertas fueron: 1. Productos de la pesca (21% de las notificaciones), 2. Carnes y derivados (por *Salmonella* spp., daños por temperatura y presencia de metales pesados, principalmente) y 3. Materiales en contacto con alimentos (50% de notificaciones por uso no autorizado de bambú).

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, químicos y físicos.

Referencias:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (13 de noviembre de 2023). Memoria AESAN 2022. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/memoria_anual/MEMORIA_ANUAL_AESAN_2022.pdf

Animal's Health (16 de noviembre de 2023). Las alertas alimentarias cayeron más de un 20% en España en 2022. Recuperado de: <https://www.animalshealth.es/profesionales/alertas-alimentarias-cayeron-mas-de-20-espana-2022>