



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....	4
Alemania: Prevalencia de patógenos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos, en productos cárnicos de origen vegetal.....	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 28 de febrero de 2024, 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, tres investigaciones se encuentran activas. 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* O157:H7**, vinculado a **queso cheddar crudo** (20/02/2024): inició el rastreo; continua la recolección y análisis de muestras; se reportan 10 casos de personas enfermas (4 hospitalizaciones).
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **queso fresco y tipo cotija** (24/01/2024): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 26 casos de personas enfermas (23 hospitalizaciones, 2 muertes). Asimismo, el 20 de febrero de 2024, Rizo Lopez Foods Inc. proporcionó una lista de establecimientos que recibieron sus productos.
- Niveles altos de **plomo**, vinculados a **puré de manzana** (08/11/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 101 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

La lista 2024 integra 2 brotes de ETAs, vinculados con queso fresco, tipo cotija y cheddar crudo; sin embargo, aún queda activo 1 brote de 2023, vinculado con puré de manzana.

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



DIRECCIÓN EN JEFE

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). (28 de febrero de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 29 de febrero de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron retención, rechazo y tratamiento físico (térmico) del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Nigeria. 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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (29 de febrero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.1460. *Salmonella* spp in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/666728>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Prevalencia de patógenos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos, en productos cárnicos de origen vegetal.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

El 29 de febrero de 2024, a través del portal Food Safety News, se dieron a conocer los resultados de un informe referente a la prevalencia, en Alemania, de patógenos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), en productos a base de carne cruda de origen vegetal.

Como antecedente se destaca que, los productos cárnicos referidos se producen a partir de materias primas proteicas de origen vegetal, tales como soya, chícharo, avena y/o trigo. Aunque dichos productos generalmente tienen cargas microbianas más bajas que los convencionales, no son estériles, debido a su alto contenido proteico y PH débilmente ácido. En este sentido, la investigación evaluó 10 productos cárnicos de origen vegetal, obtenidos en 2021 de las tiendas Kiel (ubicadas en el norte del país).

El informe destaca los siguientes datos, por patógeno: 1) Enterobacterias y enterococos: se detectaron bajos niveles de estos microorganismos; 2) *Bacillus cereus* y *Clostridium perfringens*: la mayoría de las unidades formadoras de colonias correspondieron a la primera especie; se determinó que ambas bacterias provenían de las materias primas y germinaron en el producto final, pese a un tratamiento con calor (a más de 100 °C) para reducir la contaminación bacteriana; y 3) *Listeria* spp. y *Staphylococcus aureus*: su detección probablemente se debió a re-contaminación derivada de higiene deficiente durante el procesamiento de los alimentos.

Cabe mencionar 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:

Food Safety News. (29 de febrero de 2024). Scientists assess the safety of plant-based meat products. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/02/scientists-assess-safety-of-plant-based-meat-products/>