



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Situación actual del brote de Norovirus vinculado con ostras originarias de Corea del Sur.....	2
EUA: Estudio vincula a hortalizas de hoja verde con prevalencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	3
Francia: Detección de <i>Vibrio vulnificus</i> en langostinos procedentes de Ecuador.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual del brote de Norovirus vinculado con ostras originarias de Corea del Sur.

Cert No. KR-15-SP	
PROCESSOR NAME : JBR KR-15-SP	
ADDRESS : 219 Dongsilju-ro, Dosa-myeon, Tongyeong-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea	
HARVEST DATE : 12. 27. 2023	
HARVESTED IN : GYEONGSANGNAM-DO, REPUBLIC OF KOREA	
HARVEST LOCATION : DESIGNATED AREA NO. 1	
TYPE OF SHELLFISH : FROZEN HALF SHELL OYSTERS.144PCS	
QUANTITY OF SHELLFISH :	746 CARTONS
THIS LABEL IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RELABELED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER FOR 90 DAYS.	
RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED	
RESHIPPER'S CERT. NO	DATES RESHIPPED

CONSUMER ADVISORY:
Consuming raw, cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



Etiqueta del producto retirado. Fuente: FDA.

El 24 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) informó la situación actual del brote de Norovirus (notificado inicialmente el 9 de abril del presente año), vinculado con el consumo de ostras de media concha, crudas y congeladas, originarias de Corea del Sur.

Como antecedente se refieren avisos previos, de retiro de ostras (de varios lotes) producidas por la empresa JBR (KR 15 SP), en Tongyeong, Corea del Sur, y distribuidas en EUA por distintas compañías.

El comunicado actual señala que, el 15 de mayo de 2024, la empresa JC Foods Inc. (de Salt Lake City, estado de Utah), inició un retiro voluntario de las ostras del lote número B231227 (producidas por la misma empresa coreana, mencionada anteriormente), las cuales habían sido vendido a clientes minoristas, en el estado de Utah. Así mismo, se indica que estas también habían sido distribuidas por la empresa Khee Trading Inc., de Compton, estado de California (la cual de igual forma está realizando retiro de mercado). Otros estados en los que se comercializó el producto, incluyen a California, Colorado, Nevada, Nueva Jersey y posiblemente a territorios adicionales.

Adicionalmente, la FDA exhorta a restaurantes, comercios minoristas y público en general, a no usar, vender o consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) (24 de mayo de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Frozen, Raw, Half-shell Oysters from Republic of Korea Potentially Contaminated with Norovirus. <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-raw#:~:text=The%20FDA%20is%20advising%20consumers,and%20shipped%20to%20distributors%20in>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Estudio vincula a hortalizas de hoja verde con prevalencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 24 de mayo de 2024 se dio a conocer que, científicos de la Universidad Estatal de Ohio, publicaron una investigación que vincula a las hortalizas de hoja verde con la prevalencia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), en el país.

Como antecedente, se menciona que, el estudio en comento, tuvo como objetivo proporcionar estimaciones integrales referentes al impacto en la salud pública y la economía nacional de las ETAs asociadas con las hortalizas de hoja verde. Derivado de ello, los científicos combinaron tres modelos de atribución basados en brotes, con modelos de incidencia de ETAs y de costos económicos.

El comunicado resalta que, entre los resultados obtenidos, se encuentran:

- 1) El 9.18% de las ETAs en el país, se atribuyen a las hortalizas de hoja verde, siendo los patógenos Norovirus, *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. los principales agentes causales de estas.
- 2) Las ETAs relacionadas con hortalizas de hoja verde constituyen un costo económico de hasta 5,278 millones de dólares anualmente.
- 3) El 19.8% de las ETAs vinculadas a las hortalizas de hoja verde se relacionan con STEC en lechuga romana; este alimento representa los mayores porcentajes de brotes (60.8%), ETAs (75.7%) y costos (70%).

Adicionalmente, el estudio destaca la importancia de la implementación de medidas de mitigación de riesgos, relacionados con la inocuidad de las hortalizas de hoja verde.

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: Food Safety News. (24 de mayo de 2024). Study finds leafy greens responsible for significant portion of U.S. foodborne illnesses and costs. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/05/study-finds-leafy-greens-responsible-for-significant-portion-of-u-s-foodborne-illnesses-and-costs/>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X24000590>

 **Francia: Detección de *Vibrio vulnificus* en langostinos procedentes de Ecuador.**



Imagen: Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca, Gob. de México.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 22 de mayo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Francia detectaron *Vibrio vulnificus* en langostinos procedentes de Ecuador.

Se indica que se determinó ‘presencia’ de la bacteria patógena, cuando el nivel máximo permisible en Italia es ‘nulo’. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. La acción realizada fue informar a los destinatarios del cargamento, en Francia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, 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). (22 de mayo de 2024). *Vibrio vulnificus* in frozen prawns. NOTIFICATION 2024.3985. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/686408>