



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**26 DE AGOSTO DE 2020**



## **Monitor Inocuidad**

### **Contenido**

Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y evaluación de riesgos.....	2
Seguimiento: Uso de glifosato en México.....	3
Retiran del mercado salchicha de la marca Brandt por sospecha de <i>Listeria monocytogenes</i> , en Canadá.....	4

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y evaluación de riesgos



**Plaga o enfermedad:** No Aplica  
**Mercancía reportada:** Alimentos en General  
**Localización:** Glasgow, Escocia  
**Clave (s) de identificación:** INOC.002.085.03.26082020

El 16 de julio de 2020 la Universidad de Glasgow en Escocia publicó un artículo en la revista Food-Borne Disease Prevention and Risk Assessment, sobre la evaluación de riesgos y prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

De acuerdo al artículo, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) estiman que cada año mueren 3,000 personas por consumo de alimentos contaminados en Estados Unidos de América, siendo las más importantes *Salmonella*, *Taenia solium*, el virus de la hepatitis A y las aflatoxinas.

En el artículo comentan varios casos ocurridos a nivel mundial de problemas con estas enfermedades, por lo cual, se han desarrollado diversos métodos para prevenirlas, así como, para mantener la inocuidad de los alimentos, desde los manuales de buenas prácticas en las granjas, así como, en fábricas donde pasan a ser productos para el consumo.

Las tiendas comerciales también han tenido un papel importante para conservar la inocuidad e incluso se han diseñado buenas prácticas para el hogar, para que estos sean seguros para su consumo.

Para el desarrollo de estos han participado diferentes instituciones como la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas (ONU), así como, las diferentes instituciones y Secretarías de los países, con el fin de que se comprenda la complejidad que se tiene para prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos

Estos puntos son importantes debido a que la nueva pandemia por el COVID-19 ha hecho que la manera en la que se manipulen o transformen los alimentos se deban actualizar, ya que estos alimentos tienen contacto con múltiples actores, por lo cual se debe seguir innovando las diversas áreas de la inocuidad para lograr que los alimentos sean sanos y seguros para toda la población.

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

A través de evaluaciones de riesgos e investigaciones epidemiológicas se puede prevenir y actuar ante los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos, para ayudar a los gobiernos y la industria a reaccionar de manera apropiada, y que el público en general comprenda los riesgos de enfermedad por comer alimentos contaminados y, asimismo, que se debe de tener la confianza en las agencias o empresas responsables e informar del riesgos para el público no especializado.

Referencias: Food-Borne Disease Prevention and Risk Assessment (Artículo Científico)

Enlace: <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/14/5129/htm#B4-ijerph-17-05129>

### **Seguimiento: Uso de glifosato en México.**



**Localización:** México

**Clave (s) de identificación:** INOC002.021.01.26082020

El 18 de agosto de 2020, la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos (CERTIMEX) comentó al periódico Reforma acerca de la vigilancia del glifosato por parte de las autoridades federales, como la Secretaría de Salud, Senasica y COFEPRIS.

Dentro del comunicado de prensa, se comentó que los herbicidas empleados en la agricultura son vigilados por las dependencias correspondientes en diversos países, por lo que, fue resaltada la necesidad de contar con una estrategia para su monitoreo en campo, con el objetivo de verificar su uso adecuado, ya que, actualmente no se conocen las cantidades aplicadas de dicho plaguicida en el país.

En México, autoridades como la Secretaría de Salud a través de COFEPRIS, la SADER y la SEMARNAT trabajan en conjunto para someter los productos a estrictas evaluaciones antes de emitir un registro sanitario, lo cual garantiza la calidad y seguridad de los productos.

Asimismo, el Senasica cuenta con la Dirección del Centro Nacional de Referencia de Plaguicidas y Contaminantes, que tiene por objetivo emitir dictámenes de análisis de residuos de plaguicidas en productos agrícolas de campo, a fin de verificar el cumplimiento de los límites máximos de residuos de plaguicidas.

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Con referencia en las notas publicadas desde inicios de agosto del presente año, se sugiere que la nota de prensa es de tendencia política debido a la falta de objetividad y datos que fundamenten su posición.

Fuente: Reforma (Nota de prensa).

Referencia: [https://intellicast.net/Testigos/2020/08Agosto20/Imagenes\\_18082020/18082020002134nc.pdf](https://intellicast.net/Testigos/2020/08Agosto20/Imagenes_18082020/18082020002134nc.pdf)

### **Retiran del mercado salchicha de la marca Brandt por sospecha de *Listeria monocytogenes*, en Canadá.**



**Plaga o enfermedad:** Enfermedades transmitidas por los alimentos (*Listeria monocytogenes*)

**Mercancía afectada reportada:** Salchichas

**Localización:** Canadá

**Clave (s) de identificación:** INOC.065.001.04.26082020

El 24 de agosto de 2020, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), emitió una advertencia de retiro de alimentos, por sospecha de contaminación de *Listeria monocytogenes* de salchichas de queso picante de la marca

Brandt, en su presentación de 0.375 kilogramos, UPC 773321 206306, con fecha de caducidad 20 de agosto.

Advierten a las personas a no consumir el producto retirado. La CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, donde podría retirar otros productos del mercado. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

La listeriosis es una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y ocasionada por la bacteria *Listeria monocytogenes*. La importancia de ésta se debe a su impacto clínico, la alta tasa de mortalidad y el efecto económico derivado de los brotes asociados con el consumo de alimentos.

Los reservorios son el suelo y el tracto intestinal de los animales asintomáticos, entre ellos los mamíferos silvestres, las aves, los peces y los crustáceos. Los animales infectados pueden excretar *L. monocytogenes* en las heces, la leche y las descargas uterinas.

La mayoría de las infecciones se contraen por ingestión, pero la *Listeria* también se puede propagar por inhalación o contacto directo. Esta enfermedad está presente en el territorio nacional

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Oficial).

Enlace: <https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-08-24/eng/1598291961021/1598291967015>