



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de abril de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor Inocuidad**

Contenido

EUA: Informa de un cargamento de carne de res contaminado con *Escherichia coli*..... 2

España: Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en embutidos procedentes de Cataluña..... 3

FAO: La etiqueta orgánica no es garantía de seguridad alimentaria..... 4

Alemania: Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil..... 5



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Informa de un cargamento de carne de res contaminado con *Escherichia coli*.**



Imagen representativa del producto mencionado  
[https://www.foodsafetynews.com/files/2021/04/20210404\\_01.jpg](https://www.foodsafetynews.com/files/2021/04/20210404_01.jpg)

Recientemente, la página de noticias Food Safety News publicó una nota donde se comenta que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS; Por sus siglas en inglés), el cual comunicó que se han retirado 4 mil 860 libras (2,204 kg) de productos de carne res contaminada con *E. coli* de la empresa JBS USA Food ubicada en Greeley en el estado Colorado. La mercancía fue importada en noviembre del año 2020 desde Australia.

Hasta el momento, no se han comunicado casos por el consumo de estos productos, asimismo, se inició una investigación para la trazabilidad e identificar en donde se contaminó el producto ya que este tiene su procedencia de Australia.

Referencia: Food Safety News (20 de Abril de 2021) Government tests show E. coli in frozen beef; JBS launches recall. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/04/government-tests-show-e-coli-in-frozen-beef-jbs-launches-recall/> y <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/jbs-usa-food-company-recalls-imported-boneless-beef-products-due-possible-e-coli>

089 03 200 002



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **España: Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en embutidos procedentes de Cataluña.**



Imagen representativa de la especie afectada.  
Créditos: <https://www.piqsels.com>

Recientemente, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) informó sobre la presencia de *Listeria monocytogenes* en diferentes productos cárnicos, específicamente en embutidos.

Refieren que la detección fue informada por la comunidad autónoma de Cataluña, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).

La alerta, abarca diferentes productos cárnicos tratados con calor y elaborados en el establecimiento EMBOTITS D'OIX SL, de Girona, con Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) número ES 10.04277/GE, y los lotes implicados: son 2106 2107; 2108; 2109; 2110; 2111; 2112; 2113; y 2114.

Las autoridades recomiendan a las personas se abstengan de consumir y/o devolver los productos contaminados y a extremar las medidas de higiene para evitar la contaminación cruzada a otros productos. Asimismo, se ha procedido a retirar los productos de la Marca comercial, D'OIX (Botifarra d'ou, Bull blanc, Botifarra negra, Botifarra de fetge, y Botifarra all julivert)

Estos productos se han distribuido exclusivamente en Cataluña.

Por último, recomendaron que en caso de haber consumido estos tipos de productos de los lotes afectados y presentar alguna sintomatología compatible con listeriosis (vómitos, diarrea o fiebre), se acuda a un centro de salud.

Hasta el momento no se han detectado casos en España, asociados a esta alerta.

Referencia: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (16 abril de 2021). Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en embutidos procedentes de Cataluña (Ref. INF2021/0056). Recuperado de: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/INF2021\\_0056.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/INF2021_0056.htm)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### FAO: La etiqueta orgánica no es garantía de seguridad alimentaria.



Durante el mes de abril, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), publicó una guía donde se establecen las bases para determinar si un producto cultivado de manera orgánica garantiza la inocuidad de la mercancía.

La producción orgánica es una forma de cultivar alimentos siguiendo reglas y pautas específicas, al eliminar el uso de agroquímicos, con lo cual se

puede lograr la obtención de una certificación orgánica; esta se refiere a un producto que cumplió con estándares establecidos por su país a lo largo de las etapas de producción, manipulación, procesamiento y comercialización.

Los estándares y regulaciones pueden diferir entre cada país, ya que la regulación sobre el uso de productos químicos y otros requisitos para el mantenimiento de la calidad del suelo y el agua; es diferente en cada lugar.

Asimismo, la FAO, dentro de la guía, menciona que el objetivo de los alimentos orgánicos es mejorar el ingreso de los pequeños agricultores y una mayor seguridad alimentaria, así como, proporcionar beneficios ambientales como una mejor calidad del suelo y el agua, la preservación de la biodiversidad, y un mejor bienestar animal. Por lo que, las etiquetas orgánicas se basan en reglas que prohíben o limitan el uso de algunos fertilizantes sintéticos y agroquímicos, lo cual es atractivo para los consumidores. A su vez, la guía cubre temas de alérgeno alimentario, contaminación cruzada, retiros debido a alérgenos no declarados y etiquetado de precaución.

Por otra parte, se recomendó organizar un foro con la industria de alimentos orgánicos para discutir enfoques para asegurar la inclusión de acciones de seguridad e inocuidad alimentaria en la agricultura orgánica.

Por último, recomendó a las agencias nacionales que monitoreen regularmente las alergias alimentarias comunes, garanticen la claridad y legibilidad de las etiquetas y brinden educación sobre cómo leerlas y trabajar con el sector privado, en particular las plataformas de comercio electrónico y los restaurantes, para garantizar que se expliquen los alérgenos a los clientes.

Fuente: Food Safety News. (16 de abril de 2021). FAO: Organic label is not a guarantee of food safety. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/04/fao-organic-label-is-not-a-guarantee-of-food-safety/>; <http://www.fao.org/3/cb2870en/cb2870en.pdf>

INOC.002.089.05.20042021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Alemania: Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil.**



Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

La semana pasada, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés), comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pimienta negra procedente de Brasil, por detección de *Salmonella* enterica ser. Rubislaw. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Actualmente, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), elaboraron el Codex Alimentarius un Marco Normativo destinado a proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad a la población mundial, el caso de Salmonella se aborda en el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

La Unión Europea cuenta con cuatro Organismos encargados de la Inocuidad: European Food Safety Authority (EFSA), Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal, Dirección General de Salud y Protección al Consumidor. Dichos organismos implementan las estrategias desde la etapa de cosecha y de la engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, lo cual se conoce como estrategias integrales entre gobierno y científicos para el monitoreo constante de los productos, hecho que ha reducido los brotes de salmonella en un 50% desde la aplicación de este método.

Cabe señalar que México no realiza importación de pimienta negra de Brasil.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (19 de abril de 2021). Recuperado de [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF\\_REFERENCE=2021.1826](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1826)

INOC.293.009.05.20042021