



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Alerta de importación por la posible contaminación de albahaca con *Salmonella* spp..... 2

Canadá: Retiro del mercado de 29 diferentes productos que contienen brócoli debido al riesgo de contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

EUA: APHIS seguimiento a la consulta pública sobre la desregulación de una variedad de soya modificada genéticamente..... 4

EUA: Actualización sobre nuevos casos de *Salmonella* spp. vinculado al consumo de camarón cocido congelado..... 5

EUA: Informe sobre incumplimientos de importaciones de mariscos por contaminación con *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* 6

Nueva Zelanda: Retiro de productos de ostras frescas posiblemente vinculados a casos de infección en humanos..... 7

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**EUA: Alerta de importación por la posible contaminación de albahaca con *Salmonella* spp.**

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, se informó, el seguimiento a la Alerta de importación No. 99-23 por la posible contaminación de albahaca, originaria de Baja California Sur, México, con *Salmonella* spp.

En la alerta se mencionó que, el 16 de agosto del presente año, se realizó la detención en punto de ingreso de albahaca importada de la empresa

Productores Orgánicos del Cabo S de SS de RL de CV, originaria del municipio de Los Cabos en el estado de Baja California Sur, México; por estar posiblemente contaminada con *Salmonella* spp.

Actualmente, la empresa a forma parte de la lista roja de la FDA.

Con base en el en el Directorio Fitosanitario en Materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP), no hay registro de la persona física o moral de la empresa que exportó dicha mercancía. De igual manera, la empresa tampoco se encuentra en el Padron de Organismos de Certificación Aprobados para la certificación productos orgánicos del Senasica.

Referencia: FDA. 16 de Agosto de 2021. Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Retiro del mercado de 29 diferentes productos que contienen brócoli debido al riesgo de contaminación con *Listeria monocytogenes*.



<https://www.piqsels.com/es/public-domain-photo-zzgpp>

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) publicó un aviso de retiro de productos que contienen brócoli, vendidos en una variedad de paquetes y bajo numerosos nombres, los 29 productos estaban disponibles en todo Canadá en tiendas minoristas.

Los productos fueron vendidos en Nueva Escocia, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador, y la Isla Príncipe

Eduardo; fueron empacados con diferentes mezclas y presentaciones.

CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos. No se han reportado enfermedades a partir de la publicación del aviso de retiro del mercado, sin embargo, pueden pasar hasta 70 días para que se desarrollen los síntomas de la infección por *Listeria monocytogenes*.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (13 de agosto de 2021). Food Recall Warning - Certain broccoli-containing deli products recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-08-13/eng/1628911547253/1628911553440>

OC 06 2021 05 16



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: APHIS seguimiento a la consulta pública sobre la desregulación de una variedad de soya modificada genéticamente.



Recientemente, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) informó que está recibiendo comentarios del público, sobre un borrador de Evaluación de Impacto Ambiental y un borrador de Evaluación de Riesgo de Plagas preparados, en respuesta a una petición de BASF Corporation que busca la desregulación de una variedad de soya modificada genéticamente para la resistencia al nematodo del quiste de la soya y para la tolerancia a herbicidas.

El APHIS estará recibiendo comentarios públicos sobre estos documentos durante 30 días, revisará minuciosamente y considerará todas las aportaciones del público enviadas durante el período de comentarios, y utilizará la información para completar, y luego publicar los documentos ambientales finales y la determinación reglamentaria.

El público podrá enviar comentarios a partir del 17 de agosto de 2021 al 16 de septiembre de 2021.

Fuente: Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS). (16 de agosto de 2021). Availability of Draft Environmental Documents for Petition to Deregulate Soybean Developed Using Genetic Engineering. Recuperado de:
<https://content.govdelivery.com/accounts/USDAAPHIS/bulletins/2ece9ce>
<https://www.regulations.gov/docket?D=APHIS-2020-0023>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**EUA: Actualización sobre nuevos casos de *Salmonella* spp. vinculado al consumo de camarón cocido congelado.**

Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: <https://www.cdc.gov/>

Recientemente, la Agencia de Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) del Gobierno de los Estados Unidos, informó sobre casos adicionales del brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* spp.

Refieren que, al menos una persona enferma consumió camarones que no formaban parte del lote de retiro previo, por lo que el 10 de agosto de 2021, la FDA solicitó a la empresa Avanti Frozen Foods que ampliara su retiro actual para prevenir infecciones adicionales. Mencionan que, hasta el día 11 de agosto de 2021, la empresa no ha iniciado el retiro ampliado.

Asimismo, el pasado el 21 de julio de 2021, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos informó que, de acuerdo con la información recopilada y a los resultados de la investigación epidemiológica, a partir del 21 de julio de 2021 dieron por terminado el brote multiestatal de infecciones por *Salmonella Weltevreden*.

Sin embargo, se menciona que las autoridades de la FDA, junto con CDC y socios estatales y locales, continuarán investigando un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella Weltevreden* relacionadas con el consumo de camarones cocidos congelados fabricados por Avanti Frozen Foods de la India.

Por último, recomendaron a los consumidores, a restaurantes y minoristas no comer, vender, ni servir camarones retirados del mercado. El retiro ampliado incluye las siguientes marcas: Big river, 365, Ahold, Censea, Cos, Cwno brand, First street, Nature's promise, Harbor banks, Hos, Meijer, Sandbar, Sea, Cove, Waterfront bistro, Wellsleyfarms, Wfnobrand, Foodlion, Hannaford.

Referencia: Agencia de Administración de Medicamentos y Alimentos. (11 de agosto de 2021). Outbreak Investigation of *Salmonella Weltevreden*: Shrimp (April 2021) New cases identified. Avanti Frozen Foods expands recall. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-weltevreden-shrimp-april-2021?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

INOC 079.098.04.16082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Informe sobre incumplimientos de importaciones de mariscos por contaminación con *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó sobre diversas advertencias en seguimiento a las detecciones de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en mariscos de importación

para consumo humano.

De acuerdo con los informes, se comenta que diversas empresas importadoras contaban con proveedores que no cumplían con las regulaciones impuestas por la FDA, por lo cual estas deberán determinar y documentar si el proveedor cumple con los requisitos de inocuidad alimentaria del país.

Asimismo, en caso de que los implicados no tomen las acciones correctivas para su procedimiento de verificación, la empresa y los proveedores no podrán distribuir sus productos en el país, para prevenir casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). (16 de agosto de 2021) Cartas de advertencia Recuperado de: <https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/sayar-food-market-inc-614317-07132021>

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/acme-smoked-fish-corp-613859-07122021>

La FDA envía advertencias sobre violaciones de importación y Salmonella, Listeria en mariscos. https://www.foodsafetynews.com/2021/08/fda-sends-warnings-about-import-violations-and-salmonella-listeria-in-seafood/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=ae8e644a9c-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-ae8e644a9c-40388271

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Nueva Zelanda: Retiro de productos de ostras frescas posiblemente vinculados a casos de infección en humanos.**

Imagen representativa del producto contaminado
Créditos:

<https://www.mpi.govt.nz/assets/On-page-images/Food-Recalls/Paroa-Bay-Oysters-Pottle.jpg>

Recientemente, el Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda informó que, la empresa Paroa Bay Oysters Limited retiró, productos de ostras frescas debido a posible vínculo con casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en las regiones de Northland y Auckland.

De acuerdo con el informe, el hecho fue detectado derivado de cinco notificaciones ante el Nga Tai Ora Public Health, donde los afectados mencionaron, haber presentado síntomas de

gastroenteritis, incluidos vómitos, diarrea y dolor abdominal, dentro de las 48 horas posteriores de haber consumido el producto.

El Ministerio recomendó, no consumir estos productos y regresarlos al punto de venta para prevenir los casos, asimismo, aún no ha sido detectado el agente causal de dichos casos.

Referencia: el Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (16 de agosto de 2021) Ostras crudas de la marca Paroa Bay. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/paroa-bay-brand-raw-oysters/>

Ostras vinculadas a enfermedades en Nueva Zelanda <https://www.foodsafetynews.com/2021/08/oysters-linked-to-illnesses-in-new-zealand/>

INOC 214 2021