



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



01 de diciembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro del mercado quesos de cabra debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*. 2

EUA: El USDA- APHIS impulsa estudio del uso y la resistencia de los antimicrobianos en el contexto de la salud animal.3

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA. 4

Letonia: Rechazo de muslos de pollo importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Retiro del mercado quesos de cabra debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://recalls-rappels.canada.ca>

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Great Lakes Goat Dairy está retirando quesos de cabra con ingredientes añadidos como ajo y hierbas) de la marca Great Lakes Goat Dairy debido a una contaminación por *Listeria monocytogenes*, además los productos fueron distribuidos en la provincia de Ontario.

Hasta el momento no se han reportado casos asociados a estos productos.

El hecho fue reportado mediante las actividades de inspección de la CFIA, además las autoridades instaron a la población a no consumir los productos y devolverlos al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (01 de diciembre de 2021). Great Lakes Goat Dairy brand Herb & Garlic Goat Cheese and Aged Cheddar Goat Cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/great-lakes-goat-dairy-brand-herb-garlic-goat-cheese-and-aged-cheddar-goat-cheese>

INOC.506.023.03.01122021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: El USDA-APHIS impulsa estudio del uso y la resistencia de los antimicrobianos en el contexto de la salud animal.



El Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-APHIS, por sus siglas en inglés), informó sobre la realización de un estudio sobre el uso y la

Resistencia a los Antimicrobianos (RAM) en explotaciones comerciales de cerdos en el Medio Oeste.

Indicó que este estudio, se llevará a cabo en colaboración con los servicios veterinarios de la empresa Pipestone y que el trabajo se centrará en el uso y la resistencia relacionados con la salud animal e indicadores de producción. Las explotaciones que participan en el estudio son clientes de Pipestone.

Asimismo, APHIS se está asociando con varias organizaciones de la industria y la salud animal en este estudio. Esta colaboración podría servir como modelo para estudios futuros para monitorear el uso y RAM.

Mencionaron que, Pipestone comenzó a recopilar datos sobre el uso de antimicrobianos hace varios años. Recientemente, la compañía comenzó a tomar muestras para determinar la RAM en determinados patógenos relacionados con la seguridad alimentaria y salud porcina.

Resaltaron que el Laboratorio de Diagnóstico e Investigación de Enfermedades Animales de la Universidad Estatal de Dakota del Sur realizará el análisis de las muestras y aportará su experiencia en aislamiento bacteriano y pruebas de susceptibilidad antimicrobiana para el proyecto.

Pipestone compartirá sus datos anónimos recopilados con el Sistema Nacional de Monitoreo de la Salud Animal (NAHMS, por sus siglas en inglés) del APHIS para un mayor análisis e interpretación en el contexto de los factores relacionados con el manejo y la presión de las enfermedades.

El objetivo es proporcionar los resultados iniciales en 2022.

Referencia: Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal. (30 de noviembre de 2021). USDA to Collaborate with Several Partners to Study Antimicrobial Use and Resistance in Animal Health Context.

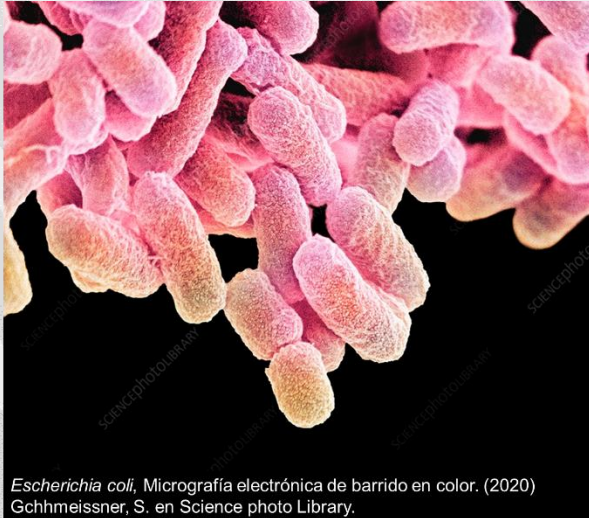
Recuperado de: https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2021/sa-11/study-antimicrobial-use-resistance

INOC.570.001.04.01122021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



Escherichia coli, Micrografía electrónica de barrido en color. (2020)
Gchhmeissner, S. en Science photo Library.

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento de 16 investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cuatro se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 01 de diciembre del presente año, se continúa con la advertencia sobre los brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas originarias de Chihuahua, Mexico. Asimismo, mencionaron que incrementaron los casos de *Salmonella* Javiana la cual aún no está vinculada a ninguna alimento. Se continúa con el caso de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado a espinaca, e informaron que la investigación ha comenzado, después de haber realizado el muestreo.

Finalmente, se mantienen doce investigaciones cerradas, de las cuales dos de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, y camarón mientras que en las otras no se determinó el origen de los casos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (1 de diciembre de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Letonia: Rechazo de muslos de pollo importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://www.gastronomiavasca.net>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Letonia rechazaron muslos de pollo para el consumo humano importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Letonia es de cero tolerancia ante la detección de *Salmonella* Enteritidis.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Polonia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (01 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6527 *Salmonella* Enteritidis in chilled chicken legs from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/518062>
INOC.503.047.03.01122021