



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de diciembre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Rechazo de carne de pollo importado de Brasil debido a la detección de <i>Salmonella Typhimurium</i>.....	2
Alemania: Rechazo de quesos de cabra importados de Francia debido a la detección de <i>Escherichia coli</i> O26: H11.....	3
Italia: Rechazo de filetes de pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) importados de España debido a la detección de altas concentraciones de mercurio.	4
EUA. La FDA mejorará el plan de respuesta de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	5
EUA: Sospecha de carne molida de res contaminada por <i>E. coli</i> O157: H7.....	6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Países Bajos: Rechazo de carne de pollo importado de Brasil debido a la detección de *Salmonella* Typhimurium.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://cdn2.cocinadelirante.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron carne de pollo para consumo humano importada de Países Bajos debido a la detección de *Salmonella* Typhimurium. Estos productos también fueron distribuidos en Suiza.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF

como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Países Bajos es de cero tolerancia ante *Salmonella* Typhimurium.

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 Brasil.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (13 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6839 *Salmonella* in chicken meat from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/520321>
INOC.503.001.03.13122021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Rechazo de quesos de cabra importados de Francia debido a la detección de *Escherichia coli* O26: H11.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://cdn.shopify.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Alemania rechazaron quesos de cabra realizados con leche sin pasteurizar para el consumo humano importados de Francia, debido a la detección de *Escherichia coli* O26: H11, además estos productos también fueron distribuidos en Austria.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Alemania es de cero tolerancia ante *Escherichia coli* O26: H11.

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 Francia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (13 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6832 *Escherichia coli* O26:H11 in raw milk cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/520587>
INOC.507.001.03.13122021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Italia: Rechazo de filetes de pez espada (*Xiphias gladius*) importados de España debido a la detección de altas concentraciones de mercurio.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<http://congeladoslofre.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Italia rechazaron filetes de pez espada (*Xiphias gladius*) para el consumo humano importados de España debido a la detección de altas concentraciones de mercurio.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de mercurio de 1,6 mg/kg - ppm, cuando lo máximo establecido por Italia es de 1 mg/kg - ppm ante mercurio.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (13 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6830 Mercury in frozen swordfish (*Xiphias gladius*) steaks from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/520500>
INOC.549.001.03.13122021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA. La FDA mejorará el plan de respuesta de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Análisis para la inocuidad alimentaria. Foto demostrativa. (2020) Microgen Images.

Recientemente, la Administración de alimentos y medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que en Marco de la Nueva Era de una Seguridad Alimentaria más inteligente, se implementará un plan de mejora para la respuesta ante brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

De acuerdo con el comunicado, las ETA poseen un riesgo significativo para la salud pública en los EE.UU., por lo que el presente plan, forma parte de un nuevo paso para el fortalecimiento, rapidez, efectividad, coordinación y comunicación de las investigaciones de los brotes, lo cual tiene por objetivo reducir las ETA en todo el territorio.

Los agentes patógenos que ocasionan ETA, han ocasionado más de 128 mil hospitalizaciones y 3 mil muertes, por lo que el sistema agroalimentario debe abarcarse de manera multidisciplinaria. Por lo anterior, las cuatro mejoras en las cuales se centra el plan son (1) trazabilidad de productos mediante sistemas tecnológicos, (2) investigaciones enfocadas al origen de la contaminación, (3) análisis y diseminación de los datos de los brotes, y (4) mejorar operacionales, las cuales se enfocarán en fortalecer el proceso interno, al establecer una estrategia accionable de prevención.

Referencia: FDA. (12 de diciembre de 2021). New Era of Smarter Food Safety: FDA's Foodborne Outbreak Response Improvement Plan. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/new-era-smarter-food-safety-fdas-foodborne-outbreak-response-improvement-plan>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Sospecha de carne molida de res contaminada por *E. coli* O157: H7.



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

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, informó sobre la sospecha de *Escherichia coli* O157: H7 en carne molida de res contaminada.

Mencionaron que actualmente mantiene una investigación abierta y sospechan que la principal fuente de infección sea la carne molida de res, hasta el momento no hay otra información publicada.

FSIS, no ha indicado qué productores o qué marcas de carne podrían estar involucrados, tampoco han revelado cuántas personas han sido infectadas o qué estados están involucrados.

De acuerdo con la tabla de investigaciones de brotes del FSIS, se tiene una columna de información para Resultados y referencias, pero la columna para este nuevo brote no tiene información.

Se está a la espera de la publicación de alertas de productos en retiro, alertas de salud pública o avisos de los brotes del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades

El anuncio de este brote se dio a conocer el 11 de diciembre de 2021.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (11 de diciembre de 2021). Outbreak Investigations Response. Recuperado de: https://www.fsis.usda.gov/food-safety/foodborne-illness-and-disease/outbreaks/outbreak-investigations-response?order=field_year&sort=asc

<https://www.foodsafetynews.com/2021/12/usda-investigates-new-outbreak-of-e-coli-infections-focus-on-ground-beef/>