



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de diciembre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: Rechazo de pimienta negra originaria de Brasil por contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	2
Francia: Resultados de 2020 de la implementación de los planes de vigilancia y control del sistema de seguridad alimentaria.	3
Reino Unido: Brotes de Norovirus y <i>Salmonella</i> Enteritidis.	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Rechazo de pimienta negra originaria de Brasil por contaminación con *Salmonella* spp.



Pimienta negra (2021). Imagen de uso libre

Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) informó que autoridades de Alemania, y de Países Bajos, rechazaron cargamentos de pimienta negra procedente de Brasil, debido a la detección de *Salmonella* Javiana, S. Oranienburg, S. Matadi, S. Saintpaul, S. Poona, S. Newport, S. Denver, S. Sandiego, S. Miami, y S. Rubislaw

De acuerdo con la RASFF, entre el 15 y 16 de diciembre se notificaron 5 rechazos de pimienta, y se clasificó a todos los eventos como serios, los resultados obtenidos en el análisis de microorganismos patógenos, en donde se identificaron diferentes serovariedades de *Salmonella* spp., los cuales son agentes patógenos que pueden causar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Asimismo, la notificación describe que la mercancía no fue distribuida ni en Alemania, ni Países Bajos.

Con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), hay registro que de enero a noviembre del presente año, México realizó importaciones de pimienta sin triturar ni pulverizar, originaria de Brasil con un volumen aproximado de 2 millones de kilogramos.

Asimismo, es relevante mencionar que el RASFF ha notificado constantemente la detención de pimienta negra originaria de Brasil por su contaminación con *Salmonella*, ya que en lo que va del año se han realizado más de 90 notificaciones por parte de diferentes países de la Unión Europea.

Referencia: RASFF. (16 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6918 *Salmonella* Oranienburg, *Salmonella* Matadi and *Salmonella* Saintpaul in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/521568>

RASFF. (15 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6909 *Salmonella* Poona, *Salmonella* Javiana and *Salmonella* Saintpaul in black pepper from Brazil: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/521476>

RASFF. (15 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6908 *Salmonella* Newport, *Salmonella* Javiana and *Salmonella* Denver in black pepper from Brazil: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/521472>

: RASFF. (15 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6907 *Salmonella* Sandiego and *Salmonella* Miami in black pepper from Brazil. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/521469>

: RASFF. (15 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6905 *Salmonella* Matadi, *Salmonella* Rubislaw, *Salmonella* Saintpaul and *Salmonella* Poona in black pepper from Brazil <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/521436>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Resultados de 2020 de la implementación de los planes de vigilancia y control del sistema de seguridad alimentaria.



El Ministerio de Agricultura y Alimentación a través de la Dirección General de Alimentos (DGAL) informó sobre los resultados de 2020 de la implementación de los planes de vigilancia y control (PSPC), como parte del sistema de seguridad alimentaria.

Mencionaron que el objetivo es controlar la contaminación de las producciones primarias animales y vegetales, los alimentos de origen animal y los piensos, los cuales se enmarcan en dos estrategias diferentes y complementarias; a partir de muestras aleatorias representativas de la producción o el consumo, los planes de seguimiento permiten evaluar la exposición global del consumidor a un riesgo particular y así identificar las medidas de gestión para controlarlo y permiten evaluar la eficacia de las medidas de gestión implantadas.

Señalaron que en 2020, se llevaron a cabo 16 planes de vigilancia o planes de control por ejemplo planes de detección de residuos de medicamentos veterinarios en peces de cultivo, *Listeria monocytogenes* en bocadillos y ensaladas mixtas en la etapa de producción, histamina en productos pesqueros, residuos de productos fitosanitarios en plantas, dioxinas en la alimentación animal.

De acuerdo con los resultados, la mayoría de las 58 mil muestras tomadas fueron a nivel de producción primaria, y en particular en el sector de animales de sacrificio, donde se tomaron el 56% de las muestras (incluido el sector bovino) y en el sector avícola, con 21 % de las muestras, y para los productos de la pesca con el 6%.

En producción animal, los índices de cumplimiento de los planes son altos y oscilan entre el 98 y el 100%, con la excepción del plan de control de trazas de oligoelementos metálicos en la caza con un 15% de incumplimiento.

En producción vegetal, la tasa de cumplimiento es del 84% para el plan de seguimiento y del 92% para el plan de control de residuos de productos fitosanitarios. Las no conformidades consisten en superar los límites máximos



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

autorizados o la presencia de sustancias no autorizadas para un cultivo determinado.

Por último, puntualizaron que el año 2020 estuvo marcado por la crisis sanitaria vinculada a la epidemia CoVID-19, que tuvo un fuerte impacto en los recursos humanos y materiales vinculados a las actividades de vigilancia y control.

Referencia: Ministerio de Agricultura y Alimentación. (14 de diciembre de 2021). Plans de surveillance et de contrôle. Recuperado de:

<https://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle>

INOC.501.012.04.16122021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Reino Unido: Brotes de Norovirus y *Salmonella* Enteritidis.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, la página de noticias especializadas Food Safety News informó que la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) actualizó la información sobre los brotes de norovirus y *Salmonella* spp.

En caso de *norovirus* se relacionó con la ingesta de ostras en las provincias de Bournemouth, Christchurch, Poole y Cornwall, el cual hasta el 17 de noviembre se notificaron 146 personas afectadas, además la FSA continua retirando los productos de los mercados donde fueron distribuidos, además el Centro de Ciencias de la Pesca y la Acuicultura del Medio Ambiente (CEFAS), el Instituto Agroalimentario y de Biociencias de Irlanda del Norte están tomando acciones para prevenir más casos de asociados por estos productos.

En el caso de *Salmonella* Enteritidis, se identificó estaban relacionados con ratones congelados utilizados para alimentar mascotas donde se reportaron 139 personas afectadas por lo cual la FSA, Food Standards Scotland, el Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales, la Agencia de Sanidad Animal y Vegetal, la UKHSA, Public Health Wales y Public Health Scotland, informaron al público en general para prevenir la alimentación de mascotas con este tipo de productos, además, se identificó que los productos retirados fueron imputados de Lituania y distribuidos en Reino Unido por la empresa Monkfield Nutrition, por lo cual la FSA, y su director veterinario han enviado una carta a la Comisión Europea para tomar medidas.

Referencia: Food Safety News. (16 de diciembre de 2021). UK dealing with norovirus and Salmonella outbreaks. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/12/uk-dealing-with-norovirus-and-salmonella-outbreaks/>
INOC.517.001.03.16122021