



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



12 de julio de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: LA FDA publicó una guía preliminar de reconocimiento de sistemas..... 2

España: Rechazo de un lote de almendras importadas de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas..... 3

Reino Unido: Brote de norovirus en Reino Unido y Hong Kong relacionado con el consumo de ostras crudas..... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **EUA: LA FDA publicó una guía preliminar de reconocimiento de sistemas.**



Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó los avances del acuerdo de reconocimiento de sistemas, lo cual fortalece la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés).

De lo anterior, realizó la publicación preliminar de una guía que aborda temas de supervisión de los alimentos importados de países considerados por un *Acuerdo de reconocimiento de sistemas*, específicamente los ajustes a las actividades incluyen temas de inspección en los establecimientos, detección automatizada, focalización de riesgos y revisión de alimentos importados, examinación y muestreo de alimentos importados, relevancia de los Programas de verificación del Importador, así como, cumplimientos de las acciones regulatorias.

Actualmente, la FDA cuenta con el reconocimiento de sistemas de inocuidad de los alimentos empleados por socios comerciales. Dentro de los avances, se menciona que los sistemas de reconocimiento, son una herramienta que permite a la FDA, conocer la confiabilidad de un producto, lo cual está basado en un análisis de riesgos, inspección, programas de verificación, análisis de amenazas de mercancía acuícola y pesquera, y seguimiento de brotes ocasionados por el consumo de alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) (12 de julio de 2021) FDA In Brief: FDA Issues Systems Recognition Draft Guidance. Recuperado de: <https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-brief-fda-issues-systems-recognition-draft-guidance> y <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/fda-oversight-food-products-covered-systems-recognition-arrangements>

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**España: Rechazo de un lote de almendras importadas de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas.**



A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se notificó que, las autoridades fronterizas de España rechazaron un lote de almendras importado de Estados Unidos de América por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de

24  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, por lo que este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (12 de julio de 2021). Aflatoxinas- almendras-EEUU/Aflatoxins- almonds-USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/487404>

C-262 20720



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Reino Unido: Brote de norovirus en Reino Unido y Hong Kong relacionado con el consumo de ostras crudas.**



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

De acuerdo con una nota del portal de noticias Food Safety, informan de dos brotes de infección en humanos por el consumo de ostras crudas contaminadas con norovirus.

Refieren que, se presentaron 100 casos en Reino Unido y 12 casos en Hong Kong, las ostras crudas fueron producidas por la compañía Whitstable Oyster en el Reino Unido.

Autoridades de Salud Pública de Inglaterra (PHE), y de la Agencia de Normas Alimentarias (FSA), así como, de Salud Ambiental en Thanet y Canterbury en Inglaterra, están investigando informes de personas enfermas con vómitos y diarrea después de comer ostras a fines de mayo y principios de junio.

En Hong Kong las personas enfermas refieren haber consumido las ostras en un restaurante en Sha Tin y en otro restaurante en Causeway Bay, quienes compraban el producto a la compañía Whitstable Oyster.

Se ha identificado el criadero de ostras y los lotes afectados, informado a las empresas suministradas y se están realizando las pruebas. La compañía involucrada suspendió la recolección, y distribución de ostras, la empresa ha retirado del mercado el producto.

El norovirus puede contaminar los alimentos y el agua y también se puede propagar a través del contacto con las heces o el vómito de una persona infectada. Aunque los síntomas pueden ser desagradables, se considera una infección leve porque generalmente es de corta duración y la mayoría de las personas mejoran sin tratamiento médico.

Referencia: Food Safety News (10 julio 2021). Norovirus outbreak in UK and Hong Kong linked to oysters. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2021/07/norovirus-outbreak-in-uk-and-hong-kong-linked-to-oysters/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=12650e61ed-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-12650e61ed-40388271](https://www.foodsafetynews.com/2021/07/norovirus-outbreak-in-uk-and-hong-kong-linked-to-oysters/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=12650e61ed-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-12650e61ed-40388271)

NOC.156.002.04.12072021