



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a alerta de importación No. 21-17 sobre la detención de papaya sin inspección física importada de México..... 2

EUA: Actualización de la directriz para el control de *Campylobacter* en aves de corral crudas..... 3

EUA: Modificación de la Lista Nacional de Orgánicos de USDA entrará en vigencia el 26 de julio..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a alerta de importación No. 21-17 sobre la detención de papaya sin inspección física importada de México.



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 que en seguimiento a la *Alerta de importación No. 21-17*, sobre las detenciones de papaya importada de México, sin inspección física, la mercancía de Fiacro Garcia Peña y Rancho Alan, de Coquimatlán, Colima, forman parte de la “Lista Verde”, ya que la empresas y sus productos han cumplido con los criterios de exclusión de la detención sin examen físico.

La FDA informó que, esta Alerta de importación representa una guía actual para el personal de campo de la FDA con respecto a los productores y / o productos en cuestión y deriva de las medidas preventivas de brotes de infecciones ocasionados por *Salmonella* sp., vinculados en el pasado al consumo de papaya mexicana.

A manera de antecedente, señalan que en el año 2011, aproximadamente el 65% de las papayas importadas de México, procedentes de los estados de Jalisco, Colima, Chiapas y Veracruz, se encontraban contaminadas con *Salmonella* sp.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (12 de julio de 2021). Countrywide Detention Without Physical Examination Of Papaya From Mexico. Import Alert 21-17. Recuperado de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización de la directriz para el control de *Campylobacter* en aves de corral crudas.



Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: FSIS Guideline for Controlling *Campylobacter* in Raw Poultry, Junio 2021.

El Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés), del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América, dio a conocer una actualización de la Directriz para el control de *Campylobacter* en aves de corral crudas.

Dicho lineamiento reemplaza la parte de *Campylobacter* de la guía del año 2015 para el control de *Salmonella* sp. y bacterias del género *Campylobacter* en aves de corral crudas.

Refieren que, esta directriz está diseñada para ayudar a los establecimientos avícolas pequeños, con el objetivo de identificar e implementar durante el procesamiento, intervenciones para controlar *Campylobacter* como parte de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) y utilizar los resultados de las pruebas microbianas para monitorear el desempeño del Sistema HACCP, generando información para la toma de decisiones.

Esta guía está relacionada con el Título 9 del Código de Reglamentaciones Federales, 381, 416 y 417.

Referencia: Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria. (12 julio de 2021). FSIS Guideline for Controlling *Campylobacter* in Raw Poultry. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0006>
INOC.123.009.04.13072021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Modificación de la Lista Nacional de Orgánicos de USDA entrará en vigencia el 26 de julio.



Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) publicó a través del Registro Federal, una regla que enmienda la Lista Nacional de Orgánicos con base en los comentarios públicos, y las recomendaciones de la Junta Nacional de Estándares Orgánicos (NOSB).

Esta regla final proporciona opciones adicionales para las unidades de producción y negocios orgánicos, al agregar tres sustancias a la lista de sustancias permitidas para la producción y el manejo orgánicos; la regla permite el uso de:

Ácido oxálico como plaguicida para uso en apicultura.

Pululano no orgánico para uso en suplementos dietéticos con declaraciones de “hecho con orgánicos”.

Gel de colágeno usado como envoltura para productos orgánicos.

Esta regla será vigente para el 26 de julio de 2021.

La Ley de Producción de Alimentos Orgánicos creó la Lista Nacional de Sustancias Permitidas y Prohibidas (Lista Nacional), como una herramienta para manejar las sustancias utilizadas en la producción orgánica a lo largo del tiempo. En general, las sustancias naturales están permitidas en los orgánicos y las sustancias sintéticas están prohibidas. La Lista Nacional también incluye las excepciones limitadas a estas reglas generales, que pueden usarse en la producción orgánica.

Referencias: Agricultural Marketing Service (USDA). (13 de julio de 2021). The National List. <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic/national-list>

<https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&SID=9874504b6f1025eb0e6b67cadf9d3b40&rgn=div6&view=text&node=7:3.1.1.9.32.7&idno=7>

Food Safety News. (13 de julio de 2021). Additions to National List of Organics take effect on July 26. <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/additions-to-national-list-of-organics-take-effect-on-july-26/>