



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de junio de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

FAO: Identifican nuevo problema de seguridad alimentaria. Publican informe de perfil de riesgo sobre *Streptococcus* del grupo B (GBS) *Streptococcus agalactiae* tipo de secuencia (ST) 283 en peces de agua dulce. 2

EUA: Actualiza su guía para las alertas alimentos procesados para humanos y animales contaminados con plaguicidas..... 3

EUA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos anunció la consulta pública para la desregulación de maíz evento PY203. 4

Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* Enterica ser. Saintpaul, ser. Morehead y ser. Freetown. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

FAO: Identifican nuevo problema de seguridad alimentaria. Publican informe de perfil de riesgo sobre *Streptococcus* del grupo B (GBS) *Streptococcus agalactiae* tipo de secuencia (ST) 283 en peces de agua dulce.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos: <http://www.fao.org/>

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) publicó un informe de perfil de riesgo sobre *Streptococcus* del grupo B (GBS) *Streptococcus agalactiae* tipo de secuencia (ST) 283 en peces de agua dulce.

Refieren que, derivado del brote de 2015, donde alrededor de 146 personas se enfermaron después de comer un plato tradicional de pescado crudo de agua dulce en Singapur, y a varias personas finalmente se les amputó las extremidades. Resulta que habían desarrollado una intoxicación de la sangre relacionada con una bacteria llamada *Streptococcus agalactiae*, también llamada estreptococo del grupo B (SBS). La cepa específica responsable del brote fue una secuencia única tipo 283 (ST 283).

Asimismo, indicaron que este es un nuevo problema para la seguridad alimentaria, ya que se trata de una enfermedad invasiva ligada al pescado crudo de agua dulce. A su vez, el Dr. Tim Barkham, identificó por primera vez este, como un riesgo para la salud humana, debido a que anteriormente no se sabía que la enfermedad invasiva por EGB en las personas fuera transmitida por los alimentos.

Otro punto importante es que GBS ST283 se transmite por los alimentos y ha afectado a adultos sanos. Esta cepa hipervirulenta de *Streptococcus* es única y, hasta ahora, solo se ha confirmado en tilapia cultivada en el sudeste asiático y Brasil. El GBS es una enfermedad conocida en la tilapia de agua dulce. Indicaron que la enfermedad por GBS debida a ST283 también se ha confirmado en China, Hong Kong, Laos, Tailandia y Vietnam.

Actualmente, no hay evidencia de que los métodos tradicionales de preparación de pescado sin tratamiento térmico sean efectivos. El Tratamiento térmico: el calentamiento/cocción adecuados es la única medida eficaz de mitigación de riesgos que se conoce.

Referencia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (24 de junio de 2021). Risk Profile: Invasive disease linked To raw freshwater Fish. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>
INOC.187.001.04.24-062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualiza su guía para las alertas alimentos procesados para humanos y animales contaminados con plaguicidas.



U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de

América, publicó un comunicado sobre la actualización de la *Alerta sobre la importación de productos de los alimentos procesados para humanos y animales contaminados con plaguicidas*, debido a esto, la FDA espera niveles a cero o no detectables de plaguicidas en estos productos, cuando se analizan bajos los métodos estandarizados por la misma.

Asimismo, se menciona una lista roja de las empresas que han incumplido con los requisitos, la cual se ha actualizado desde 2009 hasta la fecha, entre los países que la conforman, se encuentra México con 134 empresas por incumplir con estos requisitos, por lo cual, estos deben demostrar adecuadamente que han resuelto las condiciones que dieron lugar a la infracción de los alimentos, para así permitir la importación de los productos y eliminarlos de la lista. En caso que no se cumpla este requisito el producto será destruido.

Con base en lo publicado en la presente alerta, la empresa que se añadió a la lista durante junio del presente año es Gramad Diga Sanayi S.A., la cual se dedica a la importación de higos secos originarios de Turquía, y se encontró que estaban contaminados con metil-clorpirifos

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) (24 de junio de 202) Alerta de importación 99-08
Recuperado de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.html

INOCUIDAD



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos anunció la consulta pública para la desregulación de maíz evento PY203.



Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), realizó la consulta pública para la desregulación de maíz genéticamente modificado para la producción de la enzima fitasa, denominado evento PY203 por la empresa Agrivida Inc.

El anuncio menciona que los comentarios que se emitan sobre la desregulación de maíz modificado, deberán estar orientados al impacto ambiental que podría tener. Los comentarios podrán ser enviados a partir del 24 de junio del presente año, y hasta después de 30 días de dicha fecha.

Con base en el Servicio de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales (APHIS, por sus siglas en inglés), los impactos potenciales que ellos analizan están orientados hacia las prácticas agronómicas, como el uso del maíz modificado y el control de las plagas y malezas, de igual manera considera el impacto económico potencial asociado. Asimismo, APHIS busca en la consulta pública comentarios hacia el posible impacto ambiental.

A manera de antecedente, mencionan que desde junio de 2019 la empresa Agrivida Inc. realizó una petición para el desarrollo del evento PY203 de maíz modificado genéticamente, el cual tiene como objetivo producir mayor cantidad de fósforo, nutriente indispensable para el ganado en su dieta diaria.

Referencia: USDA. (23 de junio de 2021). Availability of Preliminary Environmental Documents for Petition to Deregulate Corn Developed Using Genetic Engineering. Recuperado de: https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2021/sa-06/dereg-ge-corn

FITASA 24062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* Enterica ser. Saintpaul, ser. Morehead y ser. Freetown.



Rocky Mountain Laboratories (2002). Bacteria Salmonella.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pimienta negra importada de Brasil, por detección de *Salmonella* Enterica ser. Saintpaul, ser. Morehead y ser. Freetown; este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

El Codex Alimentarius o “Código Alimentario” es un conjunto de normas alimentarias internacionales que consisten en proteger la salud del consumidor, garantizar alimentos inocuos de calidad para la población mundial y facilitar el comercio internacional de alimentos; abarcan los principales alimentos elaborados, semielaborados o crudos. Cabe señalar que, la regulación en torno a *Salmonella* spp. es abordada a través del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos.

Asimismo, la Unión Europea cuenta con cuatro organismos en materia de inocuidad: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal; la Dirección General de Salud; y Protección al Consumidor, los cuales implementan estrategias desde la etapa de cosecha, engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, consideradas como estrategias integrales entre el gobierno y el sector científicos para el monitoreo constante de los productos, lo que ha permitido una reducción del 50% de los brotes ocasionados por *Salmonella* spp.

Cabe señalar que México no realiza importación de pimienta negra de Brasil.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (24 de junio de 2021). S. Saintpaul, S. Morehead and S. Freetown in black pepper from Brazil. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/484619>

INOC.235101.05.2406