



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de marzo de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: La FDA comunicó la detención de papaya importada de México sin inspección física..... 2

EUA: La FDA comunicó la detención de melón importado de México sin inspección física..... 3

Noruega: Brote de *Salmonella* Enteritidis por el consumo de carne de res importada de Alemania. 4

Nueva Zelanda: Casos de *Vibrio parahaemolyticus* por consumo de mejillones. 5

México: La SADER implementa un sistema informático de trazabilidad de productos agroalimentarios. 6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA comunicó la detención de papaya importada de México sin inspección física.



Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) informó acerca de las detenciones de mercancía importada sin inspección física, en las cuales se encuentra papaya importada de México.

Durante marzo de 2021, se retuvo papaya de la empresa Red Mountain Berries S.A. de C.V. de la Ciudad de México y de las empresas Agromod A.A. de C.V. y Agro-Pacífico S.A. de C.V. de Chiapas.

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., patógeno que ocasiona Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Derivado de dichas detecciones, la FDA decretó que todas las papayas, a excepción de las que se encuentran en la lista verde, serán retenidas para su inspección previa al ingreso a territorio estadounidense, con el objetivo de reducir brotes por ETA ocasionados por el consumo de papaya. Asimismo, se solicita a los importadores los análisis de laboratorio realizados por un tercero mencionando que la mercancía se encuentra libre de *Salmonella* sp.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration. (10 de marzo de 2021). Import Alert 21-17. COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

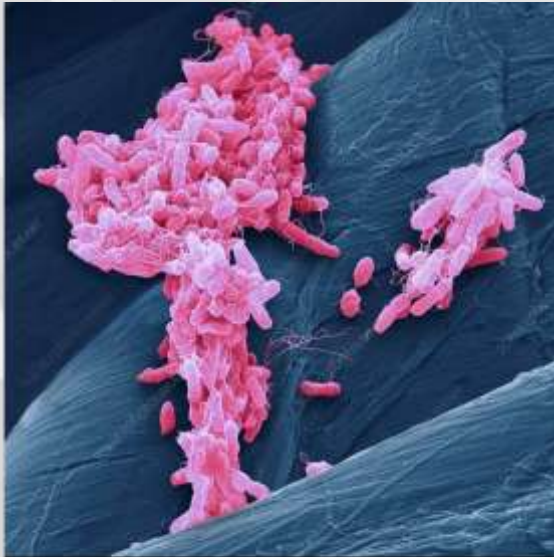
INOC.079.054.01.16032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA comunicó la detención de melón importado de México sin inspección física.



Salmonella spp.. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) informó acerca de las detenciones de melón importado sin inspección física, originario México.

Asimismo, informaron que en lo que va del año 2021, se ha retenido únicamente un cargamento de la empresa Agropecuaria S.A de C.V originario de Sonora.

Las inspecciones sin inspección física de melón se realizan como protocolo de la FDA para prevenir la introducción de mercancías contaminadas de patógenos que ocasionan Enfermedades

Transmitidas por Alimentos (ETA).

Lo anterior, debido a que en los años 2000, 2001 y 2002, se registró un brote ocasionado por el consumo de melón contaminado con *Salmonella* Anatum, procedentes de los estado de Sonora, Jalisco, Colima, Coahuila, Estado de México y Tamaulipas.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration. (10 de enero de 2021). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

INOC.079.055.01.16032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Noruega: Brote de *Salmonella* Enteritidis por el consumo de carne de res importada de Alemania.



Imagen representativa de producto afectado.
Créditos: <https://www.pigsels.com>

De acuerdo con una nota periodística, el Instituto de Salud Pública de Noruega en colaboración con el Instituto Noruego de Veterinaria informó sobre el seguimiento del brote de *Salmonella* Enteritidis, señalan que el rastreo e investigación de la fuente de infección los llevó hasta un lote de carne de bovino importada de Alemania.

Refieren que se ha detectado *Salmonella* Enteritidis con el mismo perfil genético que la cepa del brote y el lote de carne, el cual ha sido retirado del mercado.

De acuerdo con datos del Instituto de Salud Pública de Noruega se informó que 22 personas enfermaron y se confirmó que 19 se infectaron con la cepa del brote y están en espera de resultados de las otras dos muestras de las persona enfermas.

Los enfermos tienen entre 11 y 91 años de edad, diez personas han sido hospitalizadas y se tomaron muestras desde finales de enero hasta finales de febrero. Los pacientes viven en Viken, tres en Oslo, dos en Innlandet y una en Vestfold og Telemark, Agder, Rogaland, Vestland, Møre og Romsdal y Nordland.

Se continúa con la investigación del brote.

Referencia: Food Safety News. (13 de marzo de 2021). Imported meat linked to Salmonella outbreak in Norway. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/03/imported-meat-linked-to-salmonella-outbreak-in-norway/#:~:text=Norwegian%20officials%20have%20traced%20the,of%20beef%20imported%20from%20Germany.&text=It%20has%20been%20used%20in,the%20same%20plant%20as%20burgers.>

INOC.079.053.04.16032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Nueva Zelanda: Casos de *Vibrio parahaemolyticus* por consumo de mejillones.



Imagen del producto mencionado
<https://www.foodsafetynews.com/files/2020/07/Blue-mussell->

Recientemente, a través de la página de noticias Food Safety News se comunicó que dos personas de Nueva Zelanda sufrieron una intoxicación ocasionada por *Vibrio parahaemolyticus* vinculada al consumo de mejillones.

Estos casos fueron notificados en la provincia de Nelson-Tasman, el *Vibrio parahaemolyticus* es una bacteria presente en mejillones, que puede causar intoxicación alimentaria si estos no se cocinan adecuadamente o si se comen crudos.

Por lo anterior, la Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda recomendó a los consumidores cocinar bien los alimentos para prevenir este tipo de enfermedades.

Referencia: Food Safety News (16 de marzo de 2021) Vibrio in mussels linked to illnesses in New Zealand. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2021/03/vibrio-in-mussels-linked-to-illnesses-in-new-zealand/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=5a391e7bda-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-5a391e7bda-40388271

ISSN: 0020-3160 (2021)



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: La SADER implementa un sistema informático de trazabilidad de productos agroalimentarios.



Recientemente la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) comunicó que puso en marcha el Sistema Informático de Trazabilidad de las Mercancías Agropecuarias, Acuícolas y Pesqueras (SITMA), con el objetivo de fortalecer las garantías de sanidad e inocuidad de los alimentos que se producen en México, el cual permite conocer su origen, tránsito y destino final,

tanto para los consumidores como para los socios comerciales.

El Acuerdo, publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF), establece que el Sistema es administrado por el Senasica, y está a disposición de los productores, industria procesadora y comercializadores, a fin de facilitar la gestión y el flujo de información para la rastreabilidad de las mercancías agroalimentarias.

El SITMA registra la información de los alimentos desde su nacimiento o siembra, producción, extracción, procesamiento, transformación, almacenamiento, distribución y comercialización, hasta el punto de venta para el consumo final.

El propósito es minimizar los riesgos de contaminación de los productos y de introducción de enfermedades y plagas que pueden afectar a la salud pública y la sanidad agropecuaria del país.

Ante una emergencia sanitaria, el seguimiento de la trazabilidad permite ubicar rápidamente las mercancías agropecuarias, acuícolas y pesqueras, y en caso de que alguna de ellas representara algún peligro sanitario para la producción agroalimentaria del país, podrían, establecer acciones oportunas para controlar y erradicar el riesgo.

De esta forma el Senasica, podrá identificar la ubicación espacial del origen y cada uno de los agentes involucrados en la cadena de valor. La trazabilidad permite ubicar los lotes específicos de alimentos que en algún punto del proceso productivo pudieran haber sido contaminados.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

El sistema informático posibilita que, para proteger la salud pública, la autoridad competente ordene el retiro inmediato del mercado únicamente de los lotes afectados, más no de todo el cargamento, antes de que lleguen a la mesa de los consumidores.

Las mercancías serán identificadas con códigos únicos e irrepetibles, a fin de contar con la información individual, de lote y de grupo. El Senasica proporcionará a los agentes involucrados las claves para el acceso al Sitma, para facilitar el cumplimiento de los instrumentos jurídicos a los que estén sujetos por el tipo de actividad que realicen.

También se podrá incluir información de mercancías agrícolas, pecuarias, acuícolas y pesqueras no reguladas, de las cuales los interesados deseen consignar su trazabilidad de manera voluntaria, si es que desean implementar mecanismos de control y seguridad en sus productos.

A nivel mundial, diversos países con los que México tiene acuerdos comerciales, entre ellos Uruguay, Argentina, Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea, operan sistemas de trazabilidad digital, por lo que la implementación del Sitma permitirá a nuestro país elevar la competitividad de sus productores en los mercados de mercancías agroalimentarias a nivel nacional e internacional.

Fuente: Comunicado SADER. (14 de marzo de 2021). Implementa Agricultura sistema informático de trazabilidad de productos agroalimentarios. Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/implementa-agricultura-sistema-informatico-de-trazabilidad-de-productos-agroalimentarios>

INOC.002.068.05.16032021