



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 de mayo de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

Alemania: Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil. 2

España: Rechazo de Atún de Aleta Amarilla proveniente de México debido a la ruptura de la cadena de frío. 3

Camboya: Evaluación de la prevalencia de *Salmonella* spp. y *Staphylococcus aureus* en carne de pollo y cerdo. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil.



Rocky Mountain Laboratories (2002). Bacteria Salmonella.

La semana pasada, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF; por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pimienta negra procedente de Brasil, por detección de *Salmonella enterica* ser. Saintpaul, ser. Denver, ser. Pooná y ser. Grumpensis. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Actualmente, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), elaboraron el Codex Alimentarius un Marco Normativo destinado a proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad a la población mundial, el caso de Salmonella se aborda en el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

La Unión Europea cuenta con cuatro Organismos encargados de la Inocuidad: European Food Safety Authority (EFSA), Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal, Dirección General de Salud y Protección al Consumidor. Dichos organismos implementan las estrategias desde la etapa de cosecha y de la engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, lo cual se conoce como estrategias integrales entre gobierno y científicos para el monitoreo constante de los productos, hecho que ha reducido los brotes de salmonella en un 50% desde la aplicación de este método.

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

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (10 de MAYO de 2021). Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/477330>; <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/477337>

INOC.293.010.05.10052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Rechazo de Atún de Aleta Amarilla proveniente de México debido a la ruptura de la cadena de frío.



Recientemente, el portal del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF; por sus siglas en inglés), publicó una notificación de rechazo fronterizo en España de Atún de Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*) proveniente de México.

Derivado a que se reportó una ruptura en la cadena de frío del producto, lo cual se designó como un riesgo grave y posteriormente se dispuso a la destrucción del producto.

Derivado a lo establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO; por sus siglas en inglés), la cadena de frío es el método implementado para el control de la temperatura de refrigeración o congelación a la que deben conservarse los alimentos durante la elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte y venta, ya que esto previene que se altere la calidad de los alimentos, así como prevenir intoxicaciones por su consumo y salvaguardar la inocuidad de los mismos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Comisión Europea (10 de Mayo de 2021) NOTIFICATION 2021.2246 Atún aleta amarilla, Ruptura cadena frío, MEXICO. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/476686>

Referencia: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (10 de Mayo de 2021) APÉNDICE III: Anteproyecto de código de prácticas revisado para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/476686>

OC.001/2023.100



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Camboya: Evaluación de la prevalencia de *Salmonella* spp. y *Staphylococcus aureus* en carne de pollo y cerdo.



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

Recientemente, el Instituto Nacional de Investigación en Salud y Producción Animal de Camboya, publicó un artículo en la revista Pathogens, sobre la prevalencia de la *Salmonella* spp. y *Staphylococcus aureus* en carne de pollo y cerdo en los mercados de Camboya, así como la rastreabilidad del posible origen de contaminación de la mercancía.

El objetivo de la investigación fue determinar la prevalencia de las bacterias en carne de cerdo y pollo que se comercializa en los mercados locales de Camboya. Por lo que, entre los años de 2018 y 2019, se tomaron 532 muestras de carne de pollo y cerdo, de 52 mercados tradicionales y 6 supermercados, proveniente de en 25 provincias.

Posteriormente, se les realizaron pruebas para detectar *Salmonella* spp. y *S. aureus*, y se determinó una prevalencia del 42.1% (224/532) y 29.1% (155/532), respectivamente y el 14.7% (78/532) de las muestras que contenían ambas bacterias. En cuanto a la prevalencia por mercancía, se identificó que el 42.6% de las muestras de pollo y el 41.9% de carne de cerdo estaban contaminadas con *Salmonella*. Asimismo, se identificó la prevalencia entre un mercado local y un supermercado es muy similar, siendo la más prevalente la *Salmonella* en carne de ave.

A manera de conclusión, los investigadores mencionaron que el análisis de dos de los patógenos más abundantes que ocasionan Enfermedades Transmitidas por Alimentos, comprende que se deben realizar mejores prácticas de manejo e higiene desde el sacrificio, el transporte y la venta. Asimismo, se determinó que en la temporada seca, hay mayor abundancia poblacional de las bacterias.

Por último, mencionaron que la investigación detalla elementos clave para la implementación de medidas sanitarias en toda la cadena de distribución y comercialización de carne fresca, asimismo, se recomendó regular las medidas en mercados locales, ya que son una fuente de contaminación directa.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Referencia: MDPI Rortana, Chea; Nguyen-Viet, Hung; Tum, Sothya; Unger, Fred; Boqvist, Sofia; Dang-Xuan, Sinh; Koam, Sok; Grace, Delia; Osbjør, Kristina; Heng, Theng; Sarim, Seng; Phirum, Or; Sophia, Roern; Lindahl, Johanna F. (2021) "Prevalence of *Salmonella* spp. and *Staphylococcus aureus* in Chicken Meat and Pork from Cambodian Markets". Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2076-0817/10/5/556/htm>

INOC.079.066.03.10052021