



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de mayo de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

Grecia: Rechazo de un lote de semillas de ajonjolí por contaminación con *Salmonella* importadas de Nigeria.....2

EUA: Brote de *Escherichia coli* O157: H7 asociado al consumo de yogur.....3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Grecia: Rechazo de un lote de semillas de ajonjolí por contaminación con *Salmonella* importadas de Nigeria.



Rocky Mountain Laboratories (2002). Bacteria Salmonella.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, comunicó que las autoridades fronterizas de Grecia rechazaron un lote de semillas de ajonjolí procedente de Nigeria, por la detección de *Salmonella*; este hecho fue 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.

Es de destacar que Nigeria es el cuarto principal exportador de ajonjolí a México.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (18 de mayo de 2021). Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/477804>

INOC319.001.05.18052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Brote de *Escherichia coli* O157: H7 asociado al consumo de yogur.



Recientemente, a través del portal del Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH, por sus siglas en inglés) se comunicó la vinculación de un brote de *Escherichia coli* O157: H7 con el consumo de un yogur de marca PCC Community Market producido por la empresa Pure Eire Dairy.

La empresa Pure Eire Dairy está trabajando en conjunto con el DOH para identificar y retirar todos los productos afectados, asimismo se ha informado a la población no consumir los productos y devolverlos al punto de venta.

Hasta el momento se han confirmado once casos incluidos seis niños menores de 10 años, dichos casos se han localizados en los condados de Benton (1), King (8), Snohomish (1) y Walla Walla (1) de Washington y de las cuales siete personas han sido hospitalizadas.

El DOH y las agencias asociadas continúan analizando muestras de alimentos y recopilando información del brote.

Referencia: Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH) (18 de mayo de 2021) State health officials link yogurt to multi-county E. coli outbreak. Recuperado de: <https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2787/State-health-officials-link-yogurt-to-multi-county-E-coli-outbreak>

100 C.08-000003.180