



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de noviembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: Publican los resultados de la primera encuesta a escala sobre la autenticidad de las hierbas y especias; detectan fraude alimentario..... 2

Internacional: OMS, FAO y OIE dan a conocer la campaña global “Difundir la conciencia, detener la resistencia” en el marco de la Semana Mundial de Concienciación sobre los Antimicrobianos 2021.....3

Rumania: Retiro del mercado de queso de puerco debido a la detección de *Listeria monocytogenes*..... 4

Rumania: Rechazo de filetes de pechuga de pollo importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis..... 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Unión Europea: Publican los resultados de la primera encuesta a escala sobre la autenticidad de las hierbas y especias; detectan fraude alimentario.



Imagen representativa de la especie afectada
Créditos: <https://www.piqsels.com/>

La Comisión de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea (UE) informó sobre la detección de fraude alimentario con base en los resultados de la primera encuesta a escala de la UE sobre la autenticidad de las hierbas y especias.

Mencionaron que, tras la publicación de los resultados del primer plan de control coordinado sobre la autenticidad de las hierbas y especias lanzado por la DG SANTE y llevado a cabo por

veintiún Estados miembros, Suiza y Noruega.

Indicaron que, el Centro Común de Investigación (CCI) realizó cerca de 10 mil análisis en mil 885 muestras, utilizando una gama de técnicas analíticas para evaluar la autenticidad de seis hierbas y especias diferentes.

El porcentaje de muestras que se consideró en riesgo de adulteración fue 17% para pimienta, 14% para comino, 11% para cúrcuma, 11% para azafrán y 6% para pimentón / guindilla. El orégano fue identificado como el más vulnerable con un 48% de las muestras en riesgo de contaminación, en la mayoría de los casos con hojas de olivo. La autenticidad y pureza de las hierbas y especias se evaluó en función de las normas ISO vigentes. En caso de que una muestra no cumpliera con estas disposiciones para materias extrañas y cenizas totales, se consideró sospechosa de adulteración. Además, el resultado de pruebas adicionales dirigidas a ciertos biomarcadores de hierbas y especias se utilizó como evidencia de apoyo.

Asimismo, sobre la base de estos resultados, la Comisión solicitó a los operadores un plan de acción inmediato para remediar la situación que es perjudicial para los intereses y la salud de los consumidores, en detrimento del sector de las hierbas y especias y sus operadores. La Comisión también invitó a las autoridades nacionales a incrementar los controles oficiales en el sector con el fin de seguir disuadiendo las prácticas fraudulentas y sancionando a los autores de los fraudes.

Referencia: Comisión de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea. (25 de noviembre de 2021). Food fraud: Commission publishes results of first EU-wide survey about herbs and spices authenticity. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/727969/en>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: OMS, FAO y OIE dan a conocer la campaña global “Difundir la conciencia, detener la resistencia” en el marco de la Semana Mundial de Concienciación sobre los Antimicrobianos 2021.



Imagen representativa de logo de la campaña
Créditos: OMS

La Organización Mundial de la Salud (OMS), informó que en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) dan a conocer la campaña global “Difundir la conciencia, detener la resistencia” en el marco de la Semana Mundial de Concienciación sobre los Antimicrobianos

(WAAW) 2021.

Las tres organizaciones coinciden en que la RAM es un problema complejo que afecta a la salud humana, animal, vegetal y ambiental. Por lo tanto, abordar la resistencia a los antimicrobianos requiere un enfoque holístico y multisectorial, denominado enfoque de Una sola salud; mediante el diseño y la implementación de programas, políticas, legislación e investigación multisectorial.

Señalaron que, la campaña alentará a las partes interesadas, incluidos los encargados de formular políticas, los proveedores de atención médica y el público en general, a reconocer que todos pueden ser defensores de la conciencia de la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Se exhorta a los participantes a crear conciencia sobre qué es la RAM, compartir historias sobre sus consecuencias y demostrar cómo las acciones de los individuos, las familias, los profesionales y las comunidades afectan la propagación de la RAM. Asimismo, anunciaron que los recursos de la campaña estarán disponibles en las próximas semanas.

Resaltaron que los antimicrobianos, incluidos antibióticos, antivirales, antifúngicos y antiparasitarios, son medicamentos que se utilizan para prevenir y tratar infecciones en humanos, animales y plantas y que la RAM dificulta el tratamiento de las infecciones, lo que aumenta el riesgo de propagación de enfermedades, enfermedades graves y muerte.

La RAM surge de forma natural, generalmente a través de cambios genéticos. Sin embargo, el uso excesivo e inadecuado de los antimicrobianos en los seres humanos, la ganadería y la agricultura ha acelerado el proceso, al igual que la falta de agua potable y saneamiento y la prevención y el control de infecciones.

Referencia: Organización Mundial de la Salud. (24 de noviembre de 2021). World Antimicrobial Awareness Week 2021- Spread awareness, stop Resistance. Recuperado de: <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/11/18/default-calendar/world-antimicrobial-awareness-week-2021> INOC.570.001.04.25112021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Rumania: Retiro del mercado de queso de puerco debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://tvazteca.brightspotcdn.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Rumania retiraron del queso de puerco para el consumo humano, debido a la detección de *Listeria monocytogenes*, además estos productos también fueron distribuidos en Alemania, Irlanda, Italia y Reino Unido. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Rumania es de cero tolerancia ante la detección de *Listeria monocytogenes*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Rumania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (25 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6417 *Listeria monocytogenes* in toba de porc din Romania/// *Listeria monocytogenes* in pig head cheese from Romania. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/517245>
INOC.506.020.03.25112021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Rumania: Rechazo de filetes de pechuga de pollo importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://sites.google.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Rumania rechazaron filetes de pechuga de pollo para el consumo humano importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Rumania es de cero tolerancia ante la detección de *Salmonella* Enteritidis.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Polonia

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (25 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6409 Salmonella enteritidis in frozen hen filet breast, origin Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/517286>
INOC.503.042.03.25112021