



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de octubre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: USDA fortalece medidas de prevención para reducir las enfermedades por *Salmonella* vinculadas con las aves de corral..... 2

Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* spp. 3

EUA: Informe del Programa Nacional de Orgánicos, durante el cuarto trimestre del año fiscal 2021. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: USDA fortalece medidas preventivas para reducir las enfermedades por *Salmonella* spp. vinculadas con las aves de corral.



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

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) informó sobre el fortalecimiento de las medidas preventivas de la contaminación por *Salmonella* spp. a lo largo de la cadena de suministro avícola y el sistema de producción, con la finalidad de proteger la salud pública.

Adicionalmente, el Secretario de Agricultura mencionó que las agencias están iniciando varias actividades clave en la recopilación de datos e información necesarios para apoyar acciones futuras y acercarse al objetivo nacional de una reducción del 25% en las enfermedades por *Salmonella* spp. asociadas con los productos avícolas.

Mencionaron que, anualmente ocurren más de 1 millón de enfermedades en los consumidores y se estima que más del 23% de esas enfermedades se vinculan a *Salmonella* spp. por el consumo de pollo y pavo.

Indicaron que, un componente clave es fomentar los controles previos a la producción, para reducir la contaminación por *Salmonella* spp. que ingresa al matadero. Por último mencionaron que se aprovechará las capacidades de investigación y se fortalecerá la asociación del FSIS con el área de Investigación, Educación y Economía (REE) para abordar los datos y desarrollar nuevos métodos de laboratorio para guiar las decisiones.

En el futuro, esta iniciativa requerirá la colaboración y el diálogo continuo con las partes interesadas: la industria, los grupos de consumidores y los investigadores por igual.

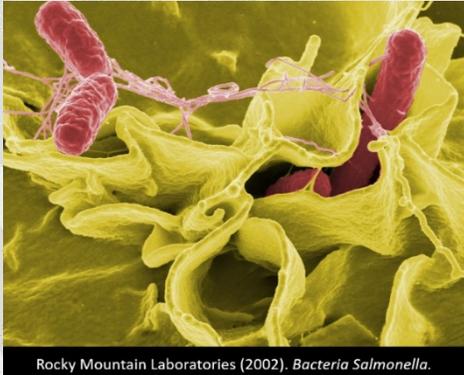
Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (19 de octubre de 2021). USDA Launches New Effort to Reduce Salmonella Illnesses Linked to Poultry. Recuperado de:

<https://www.usda.gov/media/press-releases/2021/10/19/usda-launches-new-effort-reduce-salmonella-illnesses-linked-poultry>

INOC.503.022.04.19102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* spp.



Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pimienta negra importada de Brasil, por detección de *Salmonella enterica* ser. Javiana, ser. Rubislaw, ser. Potsdam y ser. Sandiego. 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, con base en datos de la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), de enero a agosto del presente año, México ha realizado importaciones de pimienta negra entera o pulverizada, originaria de Brasil.

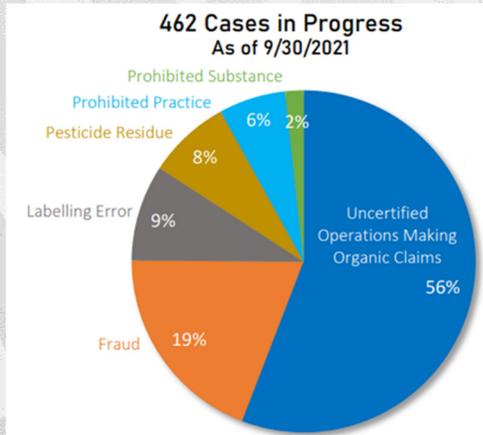
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (19 de octubre de 2021). S. Javiana, S. Rubislaw, S. Potsdam and S. Sandiego O: 5- in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/509720>
INOC.503.023.05.19102021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Informe del Programa Nacional de Orgánicos, durante el cuarto trimestre del año fiscal 2021.



Casos en progreso del Programa Nacional de Orgánicos. (2021). U. S. Department of Agriculture.

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) publicó un resumen del Informe del Programa Nacional de Orgánicos, durante el cuarto trimestres del año fiscal 2021.

Dentro del informe, se realizó una comparación de las actividades realizadas, reflejadas en un panel de control, describiendo que actualmente hay 462 casos abiertos relacionados con la operación de empresas, manifestando que son de producción orgánica, pero que no cuentan con certificación, tienen errores en etiquetado, reportes de fraude,

incidencias en residuos de plaguicidas, prácticas de manejo prohibidas y uso de sustancias prohibidas. Asimismo, mencionaron que se cerraron 342 casos, relacionados con certificados fraudulentos, acciones administrativas y cumplimiento voluntario.

Por último, comentan que uno de los factores relevantes durante este trimestre fue identificar los riesgos sobre la importación de productos orgánicos, a través del buen manejo de información, así como, con el trabajo en conjunto con las autoridades fronterizas de EUA, con el objetivo de identificar la posible mercancía que no cumpla con los requisitos para ser un producto orgánico.

Referencia: U. S. Department of Agriculture. (19 de octubre de 2021). Organic Enforcement Quarterly Update. Recuperado de: <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/NOPQuarterlyEnforcementReport4Q2021.pdf>