



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de octubre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro del mercado productos de cordero importado de Nueva Zelanda debido a que no contaban con el beneficio de la inspección de importación. 2

EUA: Seguimiento a brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, México.3

Unión Europea: Implementará una nueva estrategia para garantizar una agricultura más sostenible y productos más seguros..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de cordero importado de Nueva Zelanda debido a que no contaban con el beneficio de la inspección de importación.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://www.fsis.usda.gov>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), informó que la empresa AFFCO EE. UU., ubicada en Jacksonville, Florida, retiró del mercado diez toneladas de productos de cordero importados de Nueva Zelanda, debido que no contaban con el beneficio de la inspección de importación del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

Estos productos fueron distribuidos en las tiendas minoristas de los estados de Florida, Michigan, Missouri, Nueva York y Pensilvania.

Este hecho fue reportado por una inspección de rutina realizada por el FSIS.

Hasta el momento, no se han reportado casos asociados con estos productos, además se instó a la población de no consumir el producto y regresarlo al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitida por Alimentos.

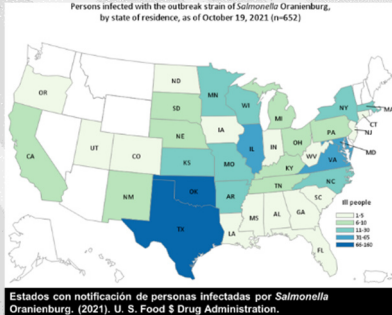
Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (22 de octubre de 2021). Affco USA Recalls Frozen Raw Lamb Products Imported Without Benefit Of Import Inspection. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/affco-usa-recalls-frozen-raw-lamb-products-imported-without-benefit-import>
INOC.560.004.03.22102021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, México.



Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), notificó sobre la investigación de brotes multi estado de *Salmonella* Oranienburg, relacionados con el consumo de cebollas frescas distribuidas por la empresa ProSource Produce LLC de Idaho, y con base en el análisis de trazabilidad, identificaron que la mercancía era originaria del estado de Chihuahua, México.

Hasta el 30 de septiembre, se han reportado 652 casos en 37 estados, siendo Texas y Oklahoma, los que presentan mayor número de enfermos, seguido de Illinois, Virginia, Kansas, Missouri, Arkansas, Carolina del Norte, Nueva York, Wisconsin, Minnesota, Michigan, Ohio, Pensilvania, Kentucky, Tennessee, Nebraska, Dakota del Sur, Nuevo México, California, Oregón, Utah, Colorado, Dakota del Norte, Iowa, Indiana, West Virginia, Luisiana, Misisipi, Alabama, Georgia, Carolina del Sur y Florida.

Por lo anterior, el Gobierno de México a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), informó que ha iniciado con la investigación y muestreos en las unidades de producción de cebolla, ubicadas en Chihuahua, que surten a la empresa ProSource Produce LLC, a fin de descartar o confirmar la presencia de los agentes patógenos que ocasionan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Asimismo, diversos medios de prensa nacionales e internacionales abordaron el tema, alertando a la población respecto al consumo de dicho producto. Derivado de ello, se informó que el Gobierno de Baja California, impedirá el ingreso de esta mercancía originaria de Chihuahua y el Comisionado de la Comisión Estatal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) de dicho estado, exhortó a la población a verificar el origen de la cebolla que consumen.

Por otra parte, el Gobierno del Estado de Chihuahua, informó que se ha descartado que la cebolla producida en la región centro del estado, sea la vinculada con los brotes ya que es entre marzo y junio que se cosecha.

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (21 de octubre de 2021). Outbreak Investigation of Salmonella Oranienburg: Whole, Fresh Onions (October 2021). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-oranienburg-whole-fresh-onions-october-2021>

Referencia Chihuahua: <https://www.elheraldodechihuahua.com.mx/local/delicias/descartan-que-cebolla-contaminada-de-salmonela-sea-de-meoqui-7372868.html>

Referencia Baja California: https://www.ivpressonline.com/adelantevalle/lanzan-alerta-en-mexicali-por-cebolla-chihuahuense/article_fc8040c2-32d7-11ec-bc0c-dff04063ac05.html y <https://cobertura360.mx/2021/10/22/baja-california/baja-california-blinda-su-frontera-por-brote-de-salmonella-asociado-al-consumo-de-cebolla-de-chihuahua/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Implementará una nueva estrategia para garantizar una agricultura más sostenible y productos más seguros.



Logo del Parlamento Europeo.
Créditos:
<https://www.europarl.europa.eu/>

Recientemente, el Parlamento Europeo informó que los diputados señalaron que actualmente se tiene la necesidad de una mayor sostenibilidad en cada paso de la cadena de suministro de alimentos, así como una renovación en los sistemas alimentarios de la Unión Europea (UE), para producir alimentos más saludables, garantizar la seguridad alimentaria y reducir la huella medioambiental de la agricultura.

Por lo cual dieron las siguientes recomendaciones para el desarrollo de esta nueva estrategia, las cuales fueron:

- El desarrollo de nuevas etiquetas nutricionales obligatorias en las partes delanteras de los productos.
- Concientizar sobre los riesgos del consumo excesivo de carne así como de alimentos con alto contenido de sal, azúcar y grasa.
- Reducir los usos de plaguicidas así como reforzar el seguimiento de estos para dar una mayor protección a los polinizadores y la biodiversidad de las zonas.
- Implementar el uso de indicadores de bienestar animal en cada sitio y en el caso de los productos de origen animal importados estos deberán cumplir con las normas de la UE.
- Impulsar las iniciativas para la creación de sitios ecológicos con el objetivo de aumentar la tierra orgánica en la UE para el 2030.

Por último señalaron que el objetivo de estas recomendaciones es garantizar una agricultura más sostenible y productos más seguros para los agricultores y consumidores, además de mejorar el medio ambiente.

Referencia: Parlamento Europeo (22 de octubre de 2021).
New EU farm to fork strategy to make our food healthier and more sustainable. Recuperado de:
<https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20211014IPR14914/new-eu-farm-to-fork-strategy-to-make-our-food-healthier-and-more-sustainable>

INOC.500.010.03.22102021