



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Autoridades de Salud detectan carne contaminada con <i>Escherichia Coli</i> en Sonora.....	2
Bélgica: Retira del mercado alimento para pollos por presencia de alto contenido de Salinomicina.....	3
Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importado de Brasil por detección de <i>Salmonella</i> spp.....	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**México: Autoridades de Salud detectan carne contaminada con *Escherichia Coli* en Sonora.**

Imagen representativa del producto afectado
Créditos: <https://www.piqsels.com/>

Recientemente, a través de una nota periodística se informó que, el Centro de Control Sanitario de Obregón en Sonora detectó un cargamento de carne tipo arrachera contaminada con la bacteria *Escherichia Coli* (*E. coli*).

Refieren que, se tomaron diez muestras y se mandaron al laboratorio, para determinar posible presencia de las bacterias *Salmonella* spp. y *E. Coli*, resultando positiva una de las muestras a *E. Coli*.

Señalaron que, un total de 500 kilos de carne estaba contaminada por la bacteria, dicha mercancía procedente del Estado de Chihuahua tenía como destino de comercialización la Ciudad Obregón, Sonora. Ante este hecho, la carne fue sacada de circulación y tuvo que ser destruida.

Adicionalmente, indicaron que la carne se contamina si no se tiene un tratamiento correcto durante el proceso y al ser consumida puede generar problemas gastrointestinales.

Por último, indicaron que el Centro de Control Sanitario, mensualmente realiza actividades de detección dentro de comercios de diversos tipos, en coordinación con la Salud Pública para ver la inocuidad y calidad de la carne.

De acuerdo con datos de la Organización Mundial de Salud, *E. coli* es una bacteria presente frecuentemente en el intestino de los organismos de sangre caliente. La mayoría de las cepas son inocuas, pero algunas pueden causar graves intoxicaciones alimentarias, además es productora de toxina Shiga, la cual puede causar graves enfermedades a través de los alimentos.

Referencia: El Sol de Hermosillo. (10 de septiembre de 2021). Autoridades de Salud detectan carne contaminada en Sonora. Recuperado de: <https://www.elsoldehermosillo.com.mx/local/autoridades-de-salud-detectan-carne-contaminada-en-sonora-7198704.html>
INOC.507.001.04.15092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bélgica: Retira del mercado alimento para pollos por presencia de alto contenido de Salinomicina.



Imagen del producto afectado.

Créditos:

<https://avicultura.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 Bélgica retiraron del mercado alimento para pollos por presencia de alto contenido de Salinomicina.

De acuerdo con la notificación, se identificó que la carne contenía una concentración de 2387 $\mu\text{g} / \text{kg}$ - ppb, cuando el máximo establecido por Bélgica es

de 0.7 mg / kg - ppm.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.4940 Salinomycin in complementary feed for chickens from Belgium. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/502457>
INOC.558.001.03.15092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importado de Brasil por detección de *Salmonella* spp.**Rocky Mountain Laboratories (2002). Bacteria *Salmonella*.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se comunicó que, las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron un lote de pimienta negra importada de Brasil, por detección de *Salmonella enterica* ser. *Abaetetuba* y ser. *Saintpaul*. 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* 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*.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de septiembre de 2021) *Salmonella Saintpaul* and *Salmonella Abaetetuba* in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/502606>
INOC.561.001.05.15092021