




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Alerta al consumidor por leche posiblemente contaminada con *Salmonella* spp. en el estado de Nueva York.....2

EUA: La FDA emite advertencia a la importadora Keeler Family Farms.....3

EUA: Evaluación de riesgo cuantitativa para asegurar la inocuidad de mercancía de importación..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Alerta al consumidor por leche posiblemente contaminada con *Salmonella* spp. en el estado de Nueva York.



Imagen representativa, leche sin pasteurizar de la empresa Grimshaw Farm.

Recientemente, el Departamento de Agricultura y mercado de Nueva York, informó sobre la posible contaminación de leche sin pasteurizar con *Salmonella* spp. de la marca Grimshaw Farm. Hasta el momento, no hay reporte de casos de enfermedad vinculadas a su consumo.

A manera de antecedente, describen que en marzo del presente año, un inspector del Departamento, realizó una inspección en el establecimiento, por lo que recolectó

diversas muestras de leche, la cual tras su análisis diagnóstico dio positivo a *Salmonella* spp. Lo anterior, fue confirmado mediante la elaboración de más pruebas microbiológicas.

Como parte de las acciones, notificaron al productor, quien realizó el retiro y prohibió la venta de dicha mercancía, hasta que los resultados de los diagnósticos posteriores resulten libres de agentes patógenos.

Asimismo, destacaron que la leche cruda no ofrece la protección que brinda la pasteurización, ya que este proceso se realiza para calentar la leche a una temperatura específica por un periodo de tiempo determinado, a fin de eliminar las bacterias presentes en ella, y así prevenir su contaminación con agentes patógenos como *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp, *Brucella* spp., entre otros.

Referencia: Department of Agriculture and Markets. (23 de marzo de 2022). UPDATED - Consumer Alert: Salmonella Contamination in Next Generation Creamery Raw Milk. Recuperado de: <https://agriculture.ny.gov/news/updated-consumer-alert-salmonella-contamination-next-generation-creamery-raw-milk>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA emite advertencia a la importadora Keeler Family Farms.



Imagen: <https://www.tuberculos.org/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una carta de advertencia a la empresa Keeler Family Farms, de Nuevo México, a raíz de una inspección del Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP, por sus siglas en inglés), en donde se identificó que no contaban

con documentos relacionados sistemas de control de inocuidad alimentaria para varios alimentos importados.

La inspección se inició debido a la investigación de un brote multiestatal de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos por *Salmonella* Oranienburg relacionado con el consumo de cebollas frescas importadas del estado de Chihuahua, México. Se señala que el brote ha registrado más de 800 casos en los Estados Unidos.

En dicha carta de advertencia, se menciona que la compañía realizó un retiro voluntario el 22 de octubre de 2021, de cebollas importadas de Chihuahua entre el 01 de julio y 25 de agosto de 2021.

Asimismo, se señala que la inspección de la FDA reveló que la empresa no cumplía con las regulaciones del FSVP para ninguno de los alimentos que importa de México. Considerando, una violación significativa la falta de desarrollo y seguimiento al FSVP para la cebolla fresca importada de Chihuahua.

Finalmente, detallan que la FDA advirtió sobre posibles acciones adicionales para negar el ingreso de importaciones de la empresa o bajo un esquema de retención sin derecho a la inspección física de la mercancía (DWPE, por sus siglas en inglés).

Referencias

Food Safety News. (21 de marzo de 2022). FDA issues warning to New Mexico onion importer linked to Salmonella outbreak. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/03/fda-issues-warning-to-new-mexico-onion-importer-linked-to-salmonella-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=4ae5e7caea-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-4ae5e7caea-40464139

Warning letter: Keeler Family Farms. MARCS-CMS 624666 (02 de marzo de 2022). Recuperado de: <https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/keeler-family-farms-624666-03022022>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación de riesgo cuantitativa para asegurar la inocuidad de mercancía de importación.



Imagen demostrativa de *Escherichia coli* en la sangre (2019). Kon, K. Science photo library.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) publicó una investigación sobre la evaluación de las medidas sanitarias necesarias para un comercio de productos como carne de res, ave y huevo, para prevenir agentes patógenos que puedan ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Como antecedente se menciona que los países socios comerciales, no están obligados a desarrollar e implementar los mismos procedimientos que el país destino, el país origen deberá presentar estudios científicos, datos de inspección y pruebas microbiológicas. Asimismo, resaltan que actualmente no se cuenta con sistema o enfoque para la evaluación cuantitativa del desempeño de los sistemas de control de inocuidad para las ETA, por lo que el presente estudio propone la métrica de riesgos como las determinaciones de equivalencia.

Como parte de la metodología, se consideraron variables que puedan ocupar los socios comerciales, ya que muchos de ellos carecen de información respecto a las ETA, su agente patógeno y el alimento vinculado, por lo que una medida para el desempeño de un sistema de inspección de inocuidad agroalimentaria, es la prevalencia del agente patógeno, en el punto de producción. El cual se puede obtener tras el muestreo del producto. Asimismo, con dichos datos, se podrá calcular la probabilidad que existe de ocasionar una ETA por una proporción determinada del producto, a este modelo de evaluación de riesgos “basado en la prevalencia”.

Además, consideran el desarrollo de un modelo de evaluación de riesgos basado en la prevalencia para estimar la eficacia de la regulación establecida por el país origen, conforme a datos de los producidos en los Estados Unidos.

Finalmente, describen el establecimiento de un margen de equivalencia, en donde se determina la sensibilidad y especificidad de la probabilidad para evaluar e inspeccionar correctamente el producto del país de origen producido bajo de un sistema de producción diferentes al de FSIS.

Como conclusión, mencionan que el enfoque basado en riesgo podría proveer información para la toma de decisiones de mercancía producida.

Referencia: Ebel, E., Kause, J., Williams, M. et al. (2022). A quantitative risk metric to support individual sanitary measure reviews in international trade. *International Journal of Food Microbiology* Volume 369, 16 May 2022, 109616 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160522000873?via%3Dihub>