



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Canadá: Retiro de queso fresco por detección de <i>Escherichia coli</i>	3
Suecia: Análisis de la prevalencia de <i>Campylobacter</i> spp. en pollos de engorda y su incidencia en humanos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la retención a nivel nacional, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con la bacteria *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a antecedentes de detección de la bacteria en papaya procedente de México,

incluido un brote multiestatal por *Salmonella* Agona, ocurrido en 2011 en EUA. La retención sin examen físico aplica para la papaya entera cruda, fresca o refrigerada, excepto para empresas que se encuentren en la Lista Verde, es decir, aquellas que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención.

La actualización del 8 de agosto, contempla la inclusión en la Lista Verde de la alerta de importación 21-17, de la GRANJA AGRICOLA AMORE MIO SPR DE RL DE CV, con domicilio en Altamira, Tamaulipas, con lo cual suman un total de nueve las notificaciones de empresas que han ingresado a esta Lista, durante el año 2022.

Siete de las mismas (incluida esta última), se encuentran en el directorio de empresas productoras de papaya certificadas/reconocidas por el SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizada al 6 de julio de 2022.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (8 de agosto de 2022). Import Alert 21-17: COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html



DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de queso fresco por detección de *Escherichia coli*.



Queso fresco. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa Mother Dairy CA. está retirando del mercado queso fresco, de la marca Mother Dairy Paneer, por posible contaminación con *Escherichia coli*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: código AB 2022/10/23. Este viene en porciones de 340 g y fue vendido a comerciantes minoristas en la provincia de Alberta.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo, venderlo o distribuirlo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso fresco procedente de Canadá.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción y procesamiento primario en el subsector pecuario.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (4 de agosto de 2022). Mother Dairy brand Paneer Fresh Cheese recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/mother-dairy-brand-paneer-fresh-cheese-recalled-due-generic-e-coli>

DIRECCIÓN EN JEFE

Suecia: Análisis de la prevalencia de *Campylobacter* spp. en pollos de engorda y su incidencia en humanos.



Recientemente, investigadores de distintas instituciones científicas de Suecia publicaron un estudio sobre la relación entre la prevalencia de *Campylobacter* spp. en pollos de engorda y su incidencia en humanos.

Como antecedente, se menciona que *Campylobacter* spp. es la causa más común de gastroenteritis

bacteriana en el mundo, siendo la manipulación y consumo de carne de pollo las vías principales de su transmisión a humanos.

El estudio exploró la relación referida enfocándose en el análisis de series de tiempo, con datos sobre casos de *Campylobacter* spp. en humanos y en lotes de sacrificio de pollos de engorda de Suecia, recabados con frecuencia semanal, quincenal o mensual, entre 2009 y 2019.

Como resultado, ambos conjuntos de datos (de humanos y de pollos) revelaron una clara estacionalidad y variación de los casos de campilobacteriosis entre años, mostrando superposición a través del tiempo entre la prevalencia de la bacteria en los lotes de sacrificio de pollos y los casos en humanos; los datos de frecuencia semanal y quincenal arrojaron mejores parámetros de ajuste a los modelos considerados. Asimismo, se observó una influencia significativa en los modelos evaluados con datos de dos semanas de desfase entre ambas variables, sugiriendo que la prevalencia del patógeno en pollos de engorde con un período de dos semanas previas a los casos en humanos, puede explicar parcialmente la presencia de estos últimos.

Finalmente, se resalta la necesidad de evaluar factores adicionales para comprender mejor las rutas de transmisión y la epidemiología de la bacteria.

Referencia: Lindqvist, R. et al. (2022). The temporal pattern and relationship of *Campylobacter* prevalence in broiler slaughter batches and human campylobacteriosis cases in Sweden 2009–2019. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodmicro.2022.109823>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/08/study-looks-at-link-between-campylobacter-in-animals-and-humans/>