



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de frambuesas congeladas, por posible contaminación con Hepatitis A.....	2
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en pimienta negra procedente de Brasil.	3
EUA: Informe sobre brotes plurianuales de enfermedades transmitidas por los alimentos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de frambuesas congeladas, por posible contaminación con Hepatitis A.



Fuente: FDA

Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se dio a conocer que la Exportadora Copramar, está retirando del mercado 1,260 cajas de frambuesas congeladas de la marca James Farm, por posible contaminación con Hepatitis A.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Red Raspberries”, Código Universal del Producto (UPC) 76069501010 y código de lote 22-165, en cajas de cartón de 10 lb. Dicho producto fue vendido exclusivamente a través de las ubicaciones de Restaurant Depot/Jetro en New York, New Jersey, Connecticut, Massachusetts, Rhode Island, Pennsylvania, Maryland, Virginia y Delaware.

El retiro se derivó después de que la FDA indicara la presencia de bacteria patógena en el producto.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de frambuesas congeladas procedentes de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción y procesamiento primario; así como 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (03 de diciembre 2022). Exportadora Copramar Recalls James Farms Frozen Raspberries Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/exportadora-copramar-recalls-james-farms-frozen-raspberries-due-possible-health-risk?permalink=24F3B49C48BD86B8AF62598671F98F95A8B38DCB9B66F527FB32728B3CD67D55>

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de *Salmonella* sp. en pimienta negra procedente de Brasil.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* sp. en pimienta negra procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp., cuando el límite máximo permisible en

Alemania es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

Se menciona que las autoridades de Alemania realizaron detención oficial del producto contaminado, además de tratamiento térmico al cargamento.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de pimienta negra procedente de Brasil.

Cabe señalar, que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

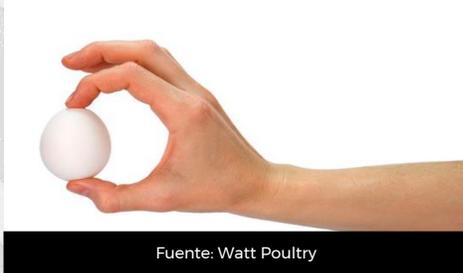
Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (05 de diciembre de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.7059. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/583544>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Informe sobre brotes plurianuales de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Fuente: Watt Poultry

Recientemente, a través del portal Watt Poultry, se dio a conocer que la Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC) publicó el Informe anual sobre brotes plurianuales de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's) 2022.

Como antecedente, se menciona que en 2011, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EUA (FDA) y el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los EUA (FSIS), se unieron para crear el IFSAC.

Según el comunicado, el objetivo del informe es determinar el porcentaje de ETA's vinculadas a alimentos específicos y desarrollar medidas preventivas en los procesos relacionados; además de brindar a las tres agencias, la oportunidad de adoptar un enfoque coherente para identificar los problemas de seguridad alimentaria que deben ser prioritarios para proteger la salud pública del país.

Referente a los brotes por *Salmonella* sp., más del 75% de las enfermedades se atribuyeron a pollo, frutas, cerdo, vegetales con semillas (como tomates), otros productos (como hongos, hierbas, nueces o tubérculos), carne de res y pavo, y sólo el 5.7% a huevo, esto debido a la Regla final de seguridad de este producto de la FDA, que entró en vigor en 2010.

Para *E. coli*, las hortalizas de hoja verde y la carne de res, se les atribuyó más del 80% de las enfermedades.

Relativo a *Listeria monocytogenes*, más del 75% las enfermedades fueron atribuidas a productos lácteos, frutas y hortalizas de hoja verde.

Finalmente, enfatiza que el huevo no contribuye significativamente en los brotes de ETA's en los EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción y procesamiento primario; así como 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: Watt Poultry. (28 de noviembre 2022). Eggs are not a major contributor to U.S. foodborne illness. Recuperado de: <https://www.wattagnet.com/articles/46258-eggs-are-not-a-major-contributor-to-us-foodborne-illness?v=preview>