



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de enero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Detección de carne molida contaminada con de *Escherichia coli* O157:H7 en un supermercado en Seattle. 2

Internacional: Proyecto de estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos para 2022-2030.3

Bélgica: Rechazo de queso procedente de España debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. 4

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Detección de carne molida contaminada con de *Escherichia coli* O157:H7 en un supermercado en Seattle.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://article.images.consumerreports.org>

Recientemente, la organización de consumidores Consumer Reports, reportó sobre la contaminación de la carne molida de la marca Kroger en el supermercado Fred Meyer en el estado de Seattle, con *Escherichia coli* O157:H7, por lo cual se instó a la población a no consumir el producto.

Hasta el momento, no se ha retirado el producto del mercado, pero ya se ha reportado este hecho a la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), para que realice la investigación correspondiente y se lleve a cabo el retiro del producto.

Referencia: Consumer Reports (CR). (06 de enero de 2022) Dangerous E. Coli Found in Ground Beef Sold at Kroger and Fred Meyer Supermarkets. Recuperado de: <https://www.consumerreports.org/e-coli/e-coli-in-ground-beef-kroger-fred-meyer-supermarkets-a9490588210/>
INOC.507.012.03.06012022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Internacional: Proyecto de estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos para 2022-2030.

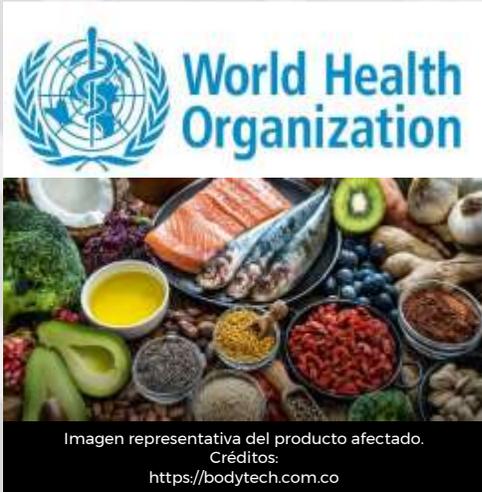


Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://bodytech.com.co>

Recientemente, la Organización Mundial de la Salud (OMS), ha publicado la estrategia de seguridad alimentaria para 2022 a 2030 donde se destacan los desafíos actuales y emergentes sobre las nuevas tecnologías y las innovaciones para fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos.

Este proyecto tiene como finalidad garantizar que todas las personas consuman alimentos inocuos y saludables, así como establecer las medidas para evitar y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Asimismo, señalan sobre el fortalecimiento de la construcción de sistemas de inocuidad basados en pruebas y centrado en las personas, a fin de contar con una rentabilidad coordinada e infraestructura adecuada.

Referencia: Organización Mundial de la Salud (OMS). (06 de enero de 2022) DRAFT WHO GLOBAL STRATEGY FOR FOOD SAFETY 2022-2030. Recuperado de: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/who-global-strategy-food-safety-2022-2030.pdf?sfvrsn=66cdef40_17&download=true
INOC.501.015.03.06012022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Bélgica: Rechazo de queso procedente de España debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://918230.smushcdn.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 rechazaron queso de España, pero importado desde Holanda, para el consumo humano debido a la detección de *Listeria monocytogenes*, además mencionaron que estos productos también fueron distribuidos

en Luxemburgo.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en muestras de 25 gramos con una concentración de 10 UFC/g, cuando lo establecido por Bélgica es de cero tolerancia ante *Listeria monocytogenes*.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (06 de enero de 2022) NOTIFICATION 2022.0103 *Listeria monocytogenes* in cheese from Spain via The Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/525268>
INOC.506.031.03.06012022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



Análisis para la inocuidad alimentaria. Foto demostrativa. (2020) Microgen Images.

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento de 6 investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, las cuales comenzaron en el año de 2021 y hasta el momento

continúan.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 5 de enero de 2022, se comunicó que los brotes ocasionados por *Escherichia coli*, se vincularon con el consumo de ensaladas empaquetadas. Mientras que el brote de *Salmonella* Javiana no se ha vinculado con el consumo de ningún alimento.

Asimismo, informaron que el brote de *L. monocytogenes* anunciado la primer semana de diciembre de 2021, se asoció con el consumo de ensaladas de la marca Dole Packaged Salads; a su vez, reportan que otros 3 brotes que continúan son: *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas originarias de Chihuahua, México, y *Escherichia coli* O157:H7 vinculado a espinaca cultivada de manera orgánica, de la marca Josie's Organics Baby Spinach.

Finalmente, comentaron que en lo que va de 2022, no se han reportado nuevos brotes asociados con el consumo de alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (5 de enero de 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery