



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de enero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México.....	2
EUA: Importadora se encuentra bajo aviso de la FDA ante la detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en hongos frescos.....	3
EUA: La FDA emite borrador de la Guía de Política de Cumplimiento (CPG) sobre descomposición e histamina en pescado.....	4
Internacional: Carga mundial de resistencia a los antimicrobianos en 2019, un análisis sistemático.....	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México.



Melón (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, publicó el seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México, la cual se estableció derivado del brote multi-estado de salmonelosis, en el año 2000, vinculado con el consumo de melón mexicano contaminado con *Salmonella* Poona y *Salmonella* Anatum.

De acuerdo con la alerta, el pasado 18 de enero del presente año, la FDA informó que los melones de la empresa Agrícola Bacatete S.A. de C.V., de Hermosillo, Sonora, se incluirán a la lista amarilla, por lo que intensificarán las actividades de vigilancia y realizarán inspecciones en campo.

La Lista Amarillas o Categoría Amarilla, considera a las empresas o compañías que se encontraban en la Lista/Categoría Roja, pero han implementado acciones correctivas que han sido evaluadas y aceptadas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en cumplimiento con los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y han sido subsecuentemente aceptadas como tal por la FDA. Las compañías en la Categoría Amarilla pueden proporcionar análisis negativos a *Salmonella* spp. de laboratorios privados.

Es relevante mencionar, que con base en el directorio de empresas certificadas en SRRC, actualizado al 22 de diciembre de 2021, del Senasica, la empresa Agrícola Bacatete S.A. de C.V., contaba con el reconocimiento de campo agrícola (CA) en la Unidad de Campo El Dorado (clave: AG-CA-26-21-1257), y el reconocimiento de Empacadora en la unidad El Dorado II (clave: AG-EC-26-21-1258).

Referencia:U.S. Food & Drug Administration, (18 de enero de 2022). Import Alert 22-01 "Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

Referencia adicional: Senasica (22 de diciembre de 2021) Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de melón. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/688732/Directorio_cultivo_melon_en_SRRC_22_12_2021.pdf



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Importadora se encuentra bajo aviso de la FDA ante la detección de *Listeria monocytogenes* en hongos frescos.



Recientemente, a través del portal food safety news, se informó que la importadora “HK Produce Group Inc (Comercio DBA Y2S)” de la ciudad de Long Island, Nueva York, se encuentra bajo aviso de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, ante la detección de *Listeria monocytogenes* en cuatro procesos de importación de hongos enoki frescos.

La inspección realizada del 11 al 25 de agosto de 2021 por parte de la FDA reveló que la empresa no cumplía con las regulaciones de Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP), por lo que resultó en la emisión de un Formulario 483 de la FDA.

Cabe señalar que, conforme al proceso de emisión del Formulario 483 de la FDA, se notifica a la gerencia de la empresa sobre condiciones objetables. Al finalizar una inspección, se presenta el Formulario y se analiza con la alta dirección de la empresa. Se alienta a las empresas a responder al Formulario por escrito con su plan de acción correctivo y luego implementar las acciones correctivas de manera expedita. Sin embargo, hasta la fecha, la FDA no ha recibido respuesta por parte de la importadora.

Además, informan que la empresa no implementó el FSVP para ninguno de los alimentos que importaron, incluidas las setas enoki frescos importados.

Referencia: Food Safety (24 de enero 2022) Ice cream, mushroom companies warned after FDA inspectors find *Listeria* in facilities. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/01/ice-cream-mushroom-companies-warned-after-fda-inspectors-find-listeria-in-facilities/>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA emite borrador de la Guía de Política de Cumplimiento (CPG) sobre descomposición e histamina en pescado.



Créditos: www.klipartz.com

Recientemente, a través de la revista Food Safety se publicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos, emitió un borrador para la modificación de la Guía de Política de Cumplimiento (CPG), en su sección 540.525, sobre descomposición e histamina en pescado y productos pesqueros. El borrador brinda orientación

para ayudar a la FDA a abordar la adulteración asociada con dichos factores y establece reducciones en los niveles de referencia de histamina en pescado.

Como antecedente, se señala que, en ciertas especies de peces, la descomposición después de la muerte puede producir histamina, sustancia capaz de ocasionar envenenamiento en minutos a horas después de la ingestión de pescado con altos niveles de la misma. El envenenamiento por histamina representa el mayor número de enfermedades asociadas con el consumo de pescado en los EUA.

En el borrador de la CPG, la FDA está actualizando dos niveles de referencia para la presencia de histamina en pescado: 1) Si las muestras tienen 35 ppm o más de histamina (reducido de 50 ppm), la FDA puede considerar que el pescado está adulterado, porque se descompone y/o se produce en condiciones insalubres; 2) A 200 ppm (reducido de 500 ppm), la FDA puede considerar que el pescado está adulterado, en función de la presencia de una sustancia nociva (histamina), que puede volverlo nocivo para la salud humana.

Finalmente, la CPG señala que los niveles elevados de histamina en pescado se pueden prevenir mediante el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), por parte de los procesadores, en la cadena de distribución.

Referencia: Food Safety Magazine (21 de enero de 2022). FDA Announces Draft Compliance Guide for Fish Decomposition and Histamine. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/7516-fda-announces-draft-compliance-guide-for-fish-decomposition-and-histamine>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: Carga mundial de resistencia a los antimicrobianos en 2019, un análisis sistemático.



Créditos: Cifuentes E., 2022.

Recientemente, de acuerdo con una investigación publicada la revista médica *The Lancet*, la resistencia a los antimicrobianos (RAM) se ha convertido en una de las principales amenazas para la salud humana, ocasionando 3,500 fallecimientos por día, en promedio.

Conforme a este nuevo estudio, realizado con datos de 204 países y

territorios, la RAM se ha convertido en una de las principales causas de muerte en todo el mundo, por encima de enfermedades como el sida y la malaria.

Se estima que la RAM causó 1.27 millones de fallecimientos en 2019, se menciona que la bacteria *Staphylococcus aureus* se ha vuelto resistente a la meticilina y a varios antibióticos, incluyendo la penicilina, lo que provoca que sea particularmente mortal.

Asimismo, se destaca que la *Escherichia coli* y otras bacterias también fueron vinculadas por los altos niveles de resistencia a los medicamentos.

Indican que de los 1.2 millones de muertes que fueron consecuencia directa de infecciones por bacterias resistentes, el 89 mil 100 de los casos ocurrieron en América Latina en 2019. Registrándose la mayor cantidad de muertes en la región central de América Latina, conformada por Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá y Venezuela.

Referencia: Murray, Ch., Ikuta, K., Sharara, F., et al. (2022). Carga mundial de resistencia bacteriana a los antimicrobianos en 2019: un análisis sistemático. [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(21\)02724-0/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(21)02724-0/fulltext)

Cambio 16. (22 de enero de 2022). La resistencia a los antibióticos, una pandemia oculta. Recuperado de: <https://www.ileon.com/ciencia/125586/las-bacterias-multirresistentes-se-convierten-en-un-problema-de-salud-publica-por-su-incidencia-mortal>