



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de enero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Brote por <i>Salmonella enteritidis</i> relacionado a maíz en grano entero congelado.....	2
EUA: La FDA promueve guía y políticas temporales para empresas del sector agroalimentario con interrupciones en la cadena debido a impactos por la pandemia de COVID-19.....	3
Colombia: Avena Foods se asocia para mejorar la seguridad y calidad alimentaria.....	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Brote por *Salmonella enteritidis* relacionado a maíz en grano entero congelado.



Créditos: Agencia de Salud Pública de Canadá

Recientemente, a través de la Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC), se informó sobre un brote causado por *Salmonella enteritidis* relacionado con el consumo de maíz en grano entero congelado.

Informan que, para el 21 de enero, se han registrado 110 casos de *S. enteritidis* confirmados por laboratorio en: Columbia Británica (42), Alberta (49), Saskatchewan (4), Manitoba (13) y Ontario (2). Las enfermedades reportadas en Ontario están relacionadas con

viajes a Alberta y Columbia Británica.

A manera de antecedente informan que las personas que se enfermaron entre principios de septiembre de 2021 y fines de diciembre de 2021. Cuatro personas han sido hospitalizadas, no se han reportado muertes, las personas que enfermaron tienen entre 1 y 89 años y la mayoría de los casos (64%) son mujeres.

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) emitió advertencias de retiro de alimentos el 14 y 19 de diciembre para el maíz en grano entero congelado de la marca Alasko; y el 18 de diciembre el retiro del maíz en grano entero congelado de la marca Fraser Valley Meats.

Asimismo, se han emitido varios retiros del mercado para productos que se elaboraron con maíz en grano entero congelado de la marca Alasko. La CFIA continúa con su investigación de seguridad alimentaria, lo que puede conducir al retiro de otros productos, el cual notificará al público a través de avisos de retiro de alimentos.

Referencia: Agencia de Salud Pública de Canadá (21 de enero de 2022). Public Health Notice: Outbreak of Salmonella infections linked to frozen whole kernel corn Recuperado de: <https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2021/outbreak-salmonella-infections.html>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA promueve guía y políticas temporales para empresas del sector agroalimentario con interrupciones en la cadena debido a impactos por la pandemia de COVID-19.



Imagen de uso libre, 2022.

Recientemente, a través del portal Food Safety Tech, se publicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) está trabajando con socios de la industria y el gobierno para ayudar a las empresas agroalimentarias a superar el impacto por la pandemia de COVID-19.

La nota, menciona que la FDA ha realizado una actualización sobre sus recursos para brindar a la industria

asistencia continua, mientras lucha contra los desafíos presentados por la pandemia en curso, los cuales se mencionan a continuación:

- a) La FDA emitió la guía, "*Informar un cierre temporal o una producción significativamente reducida por parte de un establecimiento de alimentos para humanos y solicitar asistencia de la FDA durante la emergencia de salud pública de COVID-19*".
- b) Políticas temporales (documentos de orientación) para ayudar a las empresas, que incluyen:
 - Política Temporal Durante la Emergencia de Salud Pública por el COVID-19 Respecto a la Exención Calificada de las Normas para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Conservación de Productos para Consumo Humano.
 - Devolución de vehículos de transporte refrigerados y unidades de almacenamiento refrigeradas a usos alimentarios después de usarlos para preservar restos humanos durante la pandemia de COVID-19.
 - Política temporal sobre la observación in situ del programa de certificación de terceros acreditados y los requisitos de duración del certificado durante la emergencia de salud pública por el COVID-19.
 - Política temporal sobre la aplicación de 21 CFR Parte 118 (la regla de seguridad de los huevos) durante la emergencia de salud pública de COVID-19.
 - Política temporal con respecto al empaque y etiquetado de huevos con cáscara vendidos por establecimientos minoristas de alimentos durante la emergencia de salud pública por el COVID-19.

Referencia: Food Safety Tech. (28 de enero de 2022). Alemania quiere eliminar el glifosato y reconvertir los pagos por superficie. Recuperado de: https://foodsafetytech.com/news_article/fda-offers-help-to-companies-with-supply-chain-disruptions/



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Colombia: Avena Foods se asocia para mejorar la seguridad y calidad alimentaria.



Créditos: www.petfoodprocessing.com.

Recientemente, a través del portal de noticias Pet food, se informó que Bureau Veritas S.A. se asocia con Avena Foods, para proporcionar servicios de pruebas *in situ* para el análisis de muestras.

Bureau Veritas ayudará a Avena Foods a mejorar sus capacidades de prueba en la búsqueda de un estándar de seguridad y calidad de productos ISO 17025.

Asimismo, facilitará las operaciones de laboratorio y las pruebas al contar de personal de tiempo completo en las instalaciones de Purity Protocol de Avena.

Avena Foods suministra ingredientes para la elaboración de alimentos para mascotas, bebidas, procesa ingredientes de avena y legumbre sin gluten, entre otros. Por su parte, Bureau Veritas ofrece una gama completa de capacidades y servicios de prueba, inspección y certificación (TIC) para empresas de alimentos.

Referencia: Pet food. (20 de enero de 2022). Avena Foods partners to enhance food safety, quality Recuperado de: <https://www.petfoodprocessing.net/articles/15435-avena-foods-partners-to-enhance-food-safety-quality>