



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El FSIS pone a consulta pública la regulación para los Programas de Reducción de *Salmonella* spp. en carne cruda de puerco y ave.....2

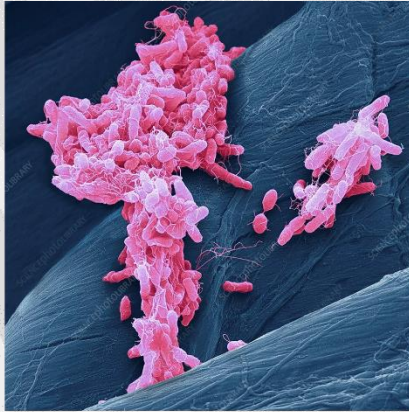
Unión Europea: La Comisión Europea crea premios para actores de la cadena de valor orgánica.....3

EUA: Retiro de formula infantil en polvo por contaminación con *Cronobacter sakazakii* y *Salmonella* Newport..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: El FSIS pone a consulta pública la regulación para los Programas de Reducción de *Salmonella* spp. en carne cruda de puerco y ave.



Salmonella spp. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) puso a consulta pública los programas para la reducción de *Salmonella* spp. en carne de puerco y ave.

A manera de antecedente, mencionan que la FSIS cuenta con un programa de verificación: de *Salmonella* spp. bajo la regulación denominada Reducción de Patógenos/ Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) para garantizar la inocuidad de productos de origen animal.

Asimismo, mencionaron que en octubre y noviembre de 2021, la FSIS fortaleció las estrategias para reducir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por el agente patógeno *Salmonella* spp. por lo que, en el presente programa se proponen las normas para medir el rendimiento de la bacteria en carne de cerdo y aves de corral. El objetivo, establecido es reducir un 25% los casos de salmonelosis.

Dentro de las características, que han resaltado en las investigaciones sobre la prevalencia de la *Salmonella* spp. es que es más prevalente en carne picada en un porcentaje del 30%, mientras que en cortes es del 9%.

La nueva norma, establece que un establecimiento que produzca menos 6 mil libras al día, se le permitirá tener 13 de 52 muestras positivas, y si produce menos de 50 mil libras únicamente se le permitirán 6 positivas de 52.

Por último, mencionan que los comentarios se deberán emitir a más tardar el 18 de abril de 2022.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (16 de febrero de 2022). Changes to the *Salmonella* Verification Testing Program: Proposed Performance Standards for *Salmonella* in Raw Comminuted Pork and Intact or Non-Intact Pork Cuts and Related Agency Verification Procedures. Recuperado de: <https://www.federalregister.gov/documents/2022/02/16/2022-03301/changes-to-the-salmonella-verification-testing-program-proposed-performance-standards-for-salmonella>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: La Comisión Europea crea premios para actores de la cadena de valor orgánica.



Imagen: <https://hortoinfo.es/>

Recientemente, a través del portal Agrodiario, se informó que la Comisión Europea (CE) ha creado premios para reconocer la cadena de valor de la agricultura orgánica, lo cual parte de una iniciativa conjunta con el Comité Económico y Social Europeo (CESE), el Comité Europeo de las Regiones (CdR), el Comité de

organizaciones agrarias y cooperativas comunitarias (COPA-COGECA) y la división europea de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM Organics Europe).

Se señala que, como parte de la iniciativa, se recompensará a actores innovadores en la producción orgánica de la Unión Europea, con 8 premios en siete categorías, que incluyen al mejor: agricultor/agricultora, región, ciudad, biodistrito, pyme, minorista de alimentos y restaurante, orgánico. Estos se entregarán el 23 de septiembre de este año, durante la Jornada Orgánica de la UE; las candidaturas se podrán presentar entre el 25 de marzo y el 8 de junio.

Se resalta que, los premios se han concebido como parte del seguimiento al plan de acción para el desarrollo de la producción orgánica, adoptado por la Comisión el 25 de marzo de 2021.

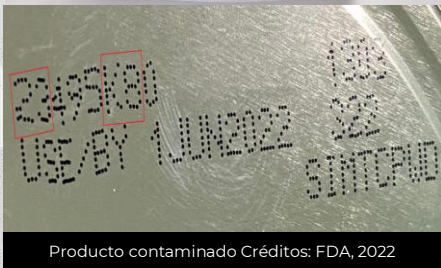
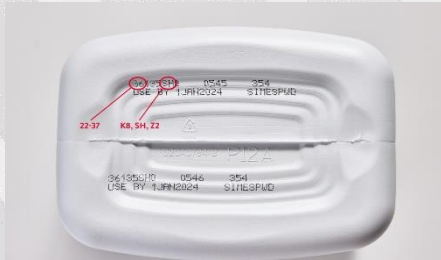
Finalmente, se menciona que también se anunció la creación de una asociación para promover el reciclaje profesional de trabajadores de la industria agrícola y alimentaria, que tiene como finalidad hacer el ecosistema agroalimentario más atractivo para los jóvenes, así como ofrecer aprendizaje permanente para empleadores y empleados.

Referencia: Agrodiario (21 de febrero de 2022). La Comisión Europea crea un premio para reconocer la agricultura y la cadena de valor orgánica. Recuperado de: <https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/3451574/comision-europea-crea-premio-reconocer-agricultura-cadena-valor-organica>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de fórmula infantil en polvo por contaminación con *Cronobacter sakazakii* y *Salmonella* Newport



Producto contaminado Créditos: FDA, 2022

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) informó sobre el retiro de la fórmula infantil en polvo de las marcas Similac, Alimentum o EleCare por contaminación con *Cronobacter sakazakii* y *Salmonella* Newport.

Esos retiros incluyen acciones en Singapur y Nueva Zelanda y están relacionados con un brote en los Estados Unidos que ha visto al menos a cuatro niños hospitalizados y una muerte está siendo investigada por funcionarios estadounidenses.

De acuerdo con el comunicado, los productos de fórmula infantil implicados provienen de la instalación Abbott Nutrition en Sturgis, MI, los cuales fueron distribuidos en diferentes países, incluyendo a México.

La FDA está sugiriendo al público evitar consumir las fórmulas infantiles en polvo Similac, Alimentum o EleCare si los dos primeros dígitos son del 22 al 37, si el código en el contenedor contiene K8, SH o Z2; y si la fecha de vencimiento es del 1 de abril o posterior.

Asimismo, menciona que la bacteria *Cronobacter* spp. puede causar infecciones graves y potencialmente mortales como sepsis/meningitis (una inflamación de las membranas que protegen el cerebro y la columna vertebral). Los síntomas de sepsis y meningitis pueden incluir alimentación deficiente, irritabilidad, cambios de temperatura, ictericia (piel y parte blanca de los ojos amarillentas), respiración y movimientos anormales. La infección también puede causar daño intestinal y puede propagarse a través de la sangre a otras partes del cuerpo.

Por último, la FDA hace un llamado: si su hijo experimenta cualquiera de estos síntomas, debe de buscar atención médica de inmediato. Además, se alienta a las instancias de salud a informar cualquier caso confirmado causado por *Cronobacter sakazakii*.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). (20 de febrero de 2022). FDA Investigation of Cronobacter and Salmonella Complaints: Powdered Infant Formula (February 2022) Recuperado de:



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/candies-tolteca-recalls-saladitos-salted-dried-plums-and-saladitos-con-chile-y-limon-dried-plums>

Food Safety News. (19 de febrero de 2022). Many countries received recalled infant formula linked to outbreak; one death under investigation. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/02/multiple-countries-received-recalled-infant-formula-linked-to-deadly-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=1d1649a22a-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-1d1649a22a-40388271