



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



31 de enero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La empresa Toboton Creek Dairy retira productos de leche sin pasteurizar por contaminación con <i>Escherichia coli</i>	2
EUA: Se emite alerta para productos de ensalada de pollo por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> en instalaciones provoca advertencias de la FDA.	4
China: Evaluación del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria en la pandemia de COVID-19.	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: La empresa Toboton Creek Dairy retira productos de leche sin pasteurizar por contaminación con *Escherichia coli*.



Créditos: FSN, 2022.

Recientemente, a través de fuentes periodísticas, se publicó que Toboton Creek Dairy, con sede en Yelm, Washington, Estados Unidos, retiró del mercado la leche entera sin pasteurizar, por estar contaminada con la bacteria *Escherichia coli* que puede causar enfermedades graves.

La nota, menciona el retiro de la leche entera sin pasteurizar, el cual se inició después de que un muestreo de rutina

realizado por el Departamento de Agricultura del Estado de Washington (WSDA) revelara la presencia de *E. coli* productora de toxinas en la leche cruda.

El producto retirado se embotelló en contenedores de medio galón y se vendió a través de tiendas minoristas en Yelm y Olympia, Washington, así como en granjas.

Finalmente, se indica que la empresa Toboton Creek Dairy y WSDA continúan trabajando juntos para determinar la fuente de contaminación. Asimismo, instan a los consumidores que compraron leche entera cruda comercializada al por menor por Toboton Creek Dairy, con fecha de caducidad del primero y nueve de febrero, a no consumir el producto y devolverlo al lugar de compra para obtener un reembolso completo.

Referencia: Food Safety News. (31 de enero de 2022). La empresa Toboton Creek Dairy retira productos de leche cruda por posible riesgo para la salud. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/01/toboton-creek-dairy-recalls-raw-milk-products-for-possible-health-risk/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=06756718fb-RSS_EMAIL_CAMPAGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-06756718fb-40464139

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Se emite alerta para productos de ensalada de pollo por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen: peopleenespanol.com

Recientemente, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA), emitió una alerta de salud pública debido a que los productos de ensalada de pollo listos para su consumo (RTE), producidos por la empresa Simply Fresh Market, de Georgia, pueden estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

El problema se detectó cuando la empresa notificó al FSIS que el muestreo reportó resultados positivos a *L. monocytogenes* en el producto etiquetado como “Simply Fresh Market Chicken Salad Apples & Walnuts (de 8 y 16 onzas)”, el cual está sujeto a la alerta. Se aclara que no se solicitó un retiro porque este producto ya no se encuentra disponible para compra.

Se señala que los productos RTE de ensalada de pollo con manzana y nuez se empacaron y elaboraron el 17 de enero de 2022 y fueron enviados a tres mercados locales de Atlanta, Georgia. Estos llevan el número de establecimiento “EST. P47170” dentro de la marca de inspección del USDA.

Finalmente, se menciona que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS); U. S. Department of Agriculture. (USDA). (28 de enero de 2022). FSIS Issues Public Health Alert for Ready-To-Eat Chicken Salad Products Due to Possible *Listeria* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ready-eat-chicken-salad-products-due-possible>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Contaminación por *Listeria monocytogenes* en instalaciones provoca advertencias de la FDA.



Recientemente, a través del portal de noticias Food Safety News, se informó que la empresa Onofrio's Fresh Cut Inc. de alimentos en el condado de New Haven, Connecticut, está bajo aviso de la FDA por violaciones graves por la detección de *Listeria monocytogenes* en las instalaciones de producción.

En una carta de advertencia del 10 de enero de 2022, la FDA describió las inspecciones realizadas del 13 al 29 de julio de 2021 en Onofrio's Fresh Cut Inc., en la cual reveló que la empresa no cumplía con las regulaciones y resultó en la emisión de un Formulario 483 de la FDA.

Algunas de las violaciones citadas fueron las siguientes:

La empresa no evaluó adecuadamente la contaminación con patógenos ambientales, como *L. monocytogenes*, para determinar si es un peligro que requiere un control preventivo en sus productos.

La firma no identificó e implementó un control preventivo apropiado para proporcionar garantías de que cualquier peligro que requiera un control preventivo se minimizará o evitará significativamente y que los alimentos fabricados, procesados, empacados o mantenidos por sus instalaciones no serán adulterados.

La presencia recurrente de *L. monocytogenes* en sus instalaciones es significativa porque demuestra que sus procedimientos han sido inadecuados.

Referencia: Foodsafetynews (31 de enero de 2022). Listeria contamination in facilities and on products prompt warnings from FDA. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/01/listeria-contamination-in-facilities-and-on-products-prompt-warnings-from-fda/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=45a5cc44a3-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-45a5cc44a3-40464139

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

China: Evaluación del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria en la pandemia de COVID-19.



Imagen: <http://transparencia.guanajuato.gob.mx>

Recientemente, investigadores de la Universidad de Harbin, China, realizaron una investigación con el objetivo de desarrollar y probar un enfoque metodológico para evaluar el sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria durante la pandemia de COVID-19, en 425 empresas de Rusia, Azerbaiyán, Ucrania y Bielorrusia.

Como resultados, señalan que la aplicación del enfoque metodológico arrojó evaluaciones comparables de los diversos criterios del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, en las cadenas de suministro, lo que permite implementar un monitoreo continuo del estado del sistema en las empresas. Además, el estudio identificó debilidades críticas en el sistema, incluido un nivel muy bajo de evaluación del impacto de los protocolos de asesoramiento de la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo que aumenta los riesgos asociados con la inocuidad alimentaria.

Las evaluaciones mostraron que una proporción significativa de empresas no implementó un sistema de inocuidad de los alimentos; sólo uno de cada cinco encuestados afirmó haberlo hecho, apegándose a los estándares reconocidos por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI). Similarmente, sólo el 2% declaró la introducción del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en su empresa, lo que se atribuye a desconfianza hacia las recomendaciones de la OMS.

Finalmente, concluyen que se requiere una acción urgente para aumentar la confianza en las recomendaciones de la OMS y en los protocolos nacionales de calidad e inocuidad. Asimismo, afirman que el enfoque propuesto se puede utilizar en el sector real de la economía para monitorear el sistema en la cadena de suministro, a nivel regional, sectorial y nacional.

Referencia: Wang, S. Assessing the Food Safety and Quality Assurance System during the COVID-19 Pandemic. 2022). Sustainability 14(3): 1507. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/su14031507>