



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Autoridades de Campeche implementan medidas para evitar el ingreso de carne contaminada con clenbuterol..... 2

Noruega: Preocupación ante posibles cambios en la reglamentación sobre la vida útil de huevo de mesa por la Unión Europea. 3

Internacional: Acuerdo para promover la seguridad alimentaria en países de bajos y medianos ingresos..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Autoridades de Campeche implementan medidas para evitar el ingreso de carne contaminada con clembuterol.



Imagen: <https://www.lajornadamaya.mx/>

Recientemente, a través portal La Jornada Maya, se comunicó que derivado de las recientes intoxicaciones de 500 personas en el municipio de Seyé, Yucatán, asociadas con el consumo de carne contaminada con clembuterol, las autoridades de Campeche implementaron un cerco sanitario, a fin de inspeccionar el producto que ingresa a la entidad y facilitar su trazabilidad.

Se señala que, aunque no existe a la fecha alguna denuncia de intoxicación por clembuterol en Campeche, la Secretaría de Salud del estado, en conjunto con la Comisión para la Prevención contra Riesgos Sanitarios de Campeche (Copriscam) y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (SDA), iniciaron la ejecución de medidas para evitar el paso de carne contaminada con la sustancia referida, tanto a Campeche, como a Tabasco y Quintana Roo.

Por parte de la SDA, tales medidas incluyen el control del ingreso de productos cárnicos, en puntos de verificación fitozoosanitaria ubicados en la frontera con Campeche (Calkiní, Hopelchén y Halachó, con énfasis en el paso de Maxcanú-Halachó-Becal) y con Tabasco (Santa Adelayda), los cuáles consideran que requieren mayor vigilancia; además de volantas y recorridos de supervisión en el interior de la entidad.

Finalmente, se menciona que, de acuerdo con la SDA, en el estado no se detuvo el ingreso de carne de cerdo debido al control de introductores de la misma.

Referencia: La Jornada. (20 de junio de 2022). Campeche implementará cerco sanitario para evitar clembuterol en el estado. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/sprout-company-warned-about-pathogen-contamination-drug-claims/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Noruega: Preocupación ante posibles cambios en la reglamentación sobre la vida útil de huevo de mesa por la Unión Europea.



Huevo. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, funcionarios noruegos han expresado a la Unión Europea (UE) preocupación por los posibles cambios en la reglamentación sobre la vida útil de huevo de mesa.

A manera de antecedente, Noruega produce más de 60,000 toneladas de huevo al año, los cuales deben mantenerse a no más de 12°C desde el momento de la puesta hasta que lleguen al público; además tiene una estructura agrícola con más de 500 granjas y un máximo de 7,500 gallinas por granja.

De acuerdo con el comunicado, la propuesta de la UE es que la fecha de caducidad de huevo de mesa pueda ser como máximo 28 días después de la puesta. Sin embargo, en Noruega y otros países nórdicos, la incidencia de *Salmonella* spp. en huevo es muy baja, por lo que los huevos noruegos pueden tener una vida útil de más de 28 días.

Asimismo, se realizó una consulta en Europa, en la cual los ministros externaron que el huevo debe comercializarse y etiquetarse bajo los mismos requisitos de seguridad alimentaria y marcado de fecha que otros alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley General de Alimentos, las normas de Higiene de los Alimentos y el Reglamento de Información Alimentaria al Consumidor. Recomendaron flexibilidad basada en el riesgo teniendo en cuenta la situación de la salud animal y la seguridad alimentaria en los estados miembros, lo que significaría que las autoridades en países que tienen una baja prevalencia de *Salmonella* spp. en parvadas de gallinas ponedoras podrían establecer reglas para estar exentos del límite de 28 días.

Finalmente, la Ministra de Salud y Servicios de Atención y la Ministra de Agricultura y Alimentación de Noruega, expresaron que dicha flexibilidad contribuirá a preservar la estructura descentralizada en la producción primaria de huevo, facilitará la logística, reducirá el transporte y evitará el desperdicio de alimentos, sin aumentar el riesgo para la salud pública ni reducir la calidad del huevo de mesa.

Referencia: Food Safety News (21 de junio de 2022). Norway calls for 'flexibility' in draft EU egg rules. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/norway-calls-for-flexibility-in-draft-eu-egg-rules/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Acuerdo para promover la seguridad alimentaria en países de bajos y medianos ingresos.



Food Safety News (2022)

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) y la Fundación FSSC han firmado un acuerdo para promover la seguridad alimentaria en países de bajos y medianos ingresos, el cual tendrá una duración inicial de tres años.

Conforme al comunicado, el objetivo es desarrollar sistemas de inocuidad de los alimentos en algunos países de ingresos bajos y medianos a través del desarrollo de capacidades para reducir el impacto socioeconómico de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

Acorde al acuerdo, cada año dos países recibirán apoyo para crear una cultura de seguridad alimentaria, el cual involucrará a profesionales de la inocuidad de los alimentos, pequeñas y medianas empresas, asociaciones nacionales y autoridades de inocuidad de los alimentos para garantizar que los alimentos que fabrican o controlan sean seguros para el consumo local.

Finalmente, se comenta que durante el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, se publicó la norma ISO 22003, misma que tiene requisitos para que los organismos de certificación garanticen que sean consistentes en la competencia del auditor, la duración y la planificación de la auditoría, el muestreo del sitio y la concesión de la certificación.

Referencia: Food Safety News (21 de junio de 2022). UNIDO and FSSC hope to reduce foodborne disease; ISO updates standards. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/unido-and-fssc-hope-to-reduce-foodborne-disease-iso-updates-standards/>