



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de noviembre de 2022



DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 2

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso tipo Brie..... 4

EUA: La FDA actualiza los estándares de inocuidad para instalaciones que manejan alimentos..... 5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 9 de noviembre, hay 6 investigaciones activas, agregándose un nuevo brote. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/11/2022): se inició el rastreo; se reportan 2 casos personas enfermas.
- Brote de **E. coli O157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (24/10/2022): continúa el rastreo; se reportan 11 casos de personas enfermas.
- Brote de **E. coli O121:H19**, vinculado a **falafel congelado** (12/10/2022): continúa la inspección *in situ*, rastreo, y recolección y el análisis de muestras; se reportan 20 casos de personas enfermas. El falafel es un alimento de la cocina oriental, parecido a las albóndigas, hecho a base de vegetales como garbanzo, haba, ajo y cilantro, entre otros.
- Brote de **Salmonella Litchfield**, vinculado a **mariscos** (28/09/2022): continúa la recolección y análisis de muestras, y la inspección *in situ*. Se reportan 33 casos de personas enfermas. Además, la FDA emitió un aviso de brote.
- Brote de **Listeria monocytogenes** (14/09/2022), vinculado a **quesos tipo Brie y Camembert**: continúa la inspección *in situ*, la recolección y análisis de muestras, y el rastreo. Se reportan 6 casos de personas enfermas.

La lista 2022 engloba un total de 26 brotes de ETAs, cinco de ellos vinculados con productos vegetales frescos (melón cantaloupe, fresa, lechuga romana,



DIRECCIÓN EN JEFE

ensaladas de hoja verde, etc.), uno con mariscos y los demás con alimentos procesados o productos no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el Senasica realizó visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales como melón cantaloupe, fresa y lechuga romana, en las cuales se constató la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (09 de noviembre 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso tipo Brie.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Francia detectaron *Listeria monocytogenes* en queso tipo Brie. El hecho fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *L. monocytogenes*, cuando el límite máximo permisible en Francia es “Nulo”.

Finalmente se menciona que las autoridades de Francia realizaron retiro de mercado, de los productos potencialmente contaminados, mismos fueron previamente distribuidos en Bélgica y Portugal.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Francia ha realizado exportaciones de queso tipo Brie a México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (09 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6566. Detection of *Listeria monocytogenes* in Brie cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/579339>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA actualiza los estándares de inocuidad para instalaciones que manejan alimentos.



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA publicó la actualización de los 'Estándares del Programa Regulatorio de Alimentos Manufacturados (MFRPS), aplicables en la supervisión de instalaciones que elaboran, empaican, procesan o almacenan alimentos.

Como antecedente, se menciona que tales estándares, emitidos por primera vez en 2007, son esenciales para el establecimiento del Sistema Nacional Integrado de Inocuidad Alimentaria de EUA; y que el MFRPS consta de 10 estándares, diseñados para proteger a la población de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Se precisa que los cambios de 2022 incluyen actualizaciones transversales en cuanto a definiciones de términos nuevos, revisados y modificados, o eliminados, y apéndices revisados y modificados. Asimismo, se realizaron cambios para cada estándar en apartados específicos, por ejemplo: en el Estándar 2. Programa de Capacitación, 2.3. Elementos del Programa, 2.3.3. Capacitación Avanzada en Inspección de Alimentos, se incluyó el sub-apartado 2.3.3.1.7. Controles preventivos para alimentos de consumo humano; en el Estándar 9. Evaluación del Programa, 9.2. Resumen de Requerimientos, se incluyeron en el texto las evaluaciones de la FDA (en adición a las autoevaluaciones), como parte del seguimiento al cumplimiento de la conformidad e identificación de no conformidades con los estándares; y en el Estándar 10. Apoyo a Laboratorios, 10.5. Documentación, se aclaró que la acreditación de laboratorios se basará en la norma ISO/IEC 17025:2017 o la versión actualizada de la misma.

Finalmente, se resalta que las actualizaciones de los estándares del MFRPS 2022 tienen como propósito mejorar la eficacia, comprensión y claridad de dicho programa.

Referencia:

U. S. Food and Drug Administration (FDA) (noviembre de 2022). Manufactured Food Regulatory Program Standards (MFRPS). Recuperado de: <https://www.fda.gov/federal-state-local-tribal-and-territorial-officials/regulatory-program-standards/manufactured-food-regulatory-program-standards-mfrps>
https://www.foodsafetynews.com/2022/11/fda-updates-food-safety-standards-for-food-facilities-that-were-first-issued-in-2007/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=7d070c658f-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-7d070c658f-40464139