



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



17 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Retiro de productos de carne de res molida, por posible contaminación física.....	4
EUA: La FDA realiza la primera evaluación de inocuidad en la producción de alimentos a base de células animales.	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 16 de noviembre, hay 7 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 **Salmonella Typhimurium**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/11/2022): inició el rastreo; se reportan 265 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/11/2022): continúa el rastreo y se ha iniciado la inspección *in situ*; se reportan 2 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 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.



DIRECCIÓN EN JEFE

Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***E. coli* O157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (24/10/2022): el brote terminó, sin embargo, la investigación continúa activa; se reportan 11 casos de personas enfermas.

La lista 2022 engloba un total de 27 brotes de ETAs, cinco de ellos vinculados con productos vegetales frescos (melón cantaloupe, fresa, lechuga romana, 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 realiza 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 constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en productos vegetales de origen mexicano.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (16 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



EUA: Retiro de productos de carne de res molida, por posible contaminación física.



Recientemente, a través del portal oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS), del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), se comunicó que un establecimiento de la empresa Tyson Fresh Meats, Inc., ubicado en la ciudad de Amarillo, Texas, está retirando del mercado aproximadamente 42,500 kg de productos de carne de res molida, por posible contaminación con piezas de vidrio.

El problema se descubrió después de que la empresa notificara al FSIS que había recibido quejas de consumidores que informaban hallazgos de vidrio en productos de carne de res molida comprados en tiendas de comestibles.

Se precisa que los productos tienen las siguientes características: “HILL COUNTRY FARE GROUND BEEF 73% LEAN / 27% FAT”, en porciones de 10 libras (4.5 kg), “HILL COUNTRY FARE GROUND BEEF 73% LEAN / 27% FAT”, en porciones de 5 libras (2.2 kg) y “HEB GROUND CHUCK GROUND BEEF 80% LEAN / 20% FAT”, en porciones de 5 libras (2.2 kg); se indica el número de establecimiento “EST. 245E” en la marca de inspección del USDA.

Los productos potencialmente contaminados se distribuyeron en tiendas minoristas de Texas. Hasta la fecha no se han reportado casos de personas enfermas, asociados con el consumo de los mismos.

Finalmente, el FSIS insta a los consumidores a no consumir estos productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de carne molida de res procedente de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos; 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.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (16 de noviembre de 2022). Tyson Fresh Meats, Inc. Recalls Raw Ground Beef Products Due to Possible Foreign Matter Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tyson-fresh-meats-inc--recalls-raw-ground-beef-products-due-possible-foreign-matter>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA realiza la primera evaluación de inocuidad en la producción de alimentos a base de células animales.



Imagen: <https://www.foodbusinessafrica.com>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) comunicó la finalización de su primera evaluación de inocuidad en la producción de un alimento para humanos elaborado con células animales cultivadas en laboratorio, previa a su comercialización.

El comunicado señala que la empresa UPSIDE Foods utilizará tecnología de cultivo de células animales para producir carne de pollo, por lo que la FDA evaluó la información que esta presentó, y por ahora, la agencia no tiene dudas sobre la garantía de inocuidad de los productos de la compañía. Se precisa que se evaluó el proceso de producción de la empresa, el material celular obtenido, los insumos empleados y los controles de calidad, entre otros aspectos. Los detalles de la evaluación fueron publicados en la 'Carta de respuesta de la FDA a la empresa', el 'Memorándum científico de la FDA' y la 'Evaluación de la inocuidad de los productos por parte de la empresa'.

Se aclara que la evaluación a petición de parte, previa a la comercialización, no es un proceso de aprobación; sólo significa que, después de una cuidadosa revisión de la información compartida por la empresa, la FDA no tiene más preguntas, hasta el momento, sobre la conclusión de inocuidad en sus productos. Y se añade que, además de cumplir con los requisitos de la FDA, también será necesario que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-FSIS) supervise los procesos de producción de la empresa.

Finalmente, se menciona que la FDA está lista para trabajar con empresas adicionales que desarrollen alimentos a base de células animales, para garantizar que estos sean inocuos y cumplan con la normatividad.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration (16 de noviembre de 2022). FDA Completes First Pre-Market Consultation for Human Food Made Using Animal Cell Culture Technology. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-completes-first-pre-market-consultation-human-food-made-using-animal-cell-culture-technology>